

TARTE FEUILLETÉE AUX OIGNONS ET JAMBON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

j'ai juste rajouté des allumettes de jambon, du curry et du gruyère râpé

Ingrédients :

- 50 g de pain de mie
- 50 g de vin blanc
- 600 g d'oignons
- 50 g d'huile d'olive
- 150 g de crème fraîche liquide
- 10 g de farine
- 1 œuf
- sel, poivre
- 150 g d'allumettes de jambon
- 1/2 c à c de curry
- 1 pâte feuilletée
- 100 g de gruyère râpé

Préparation :

- mettre dans le bol, le pain de mie coupé en petits morceaux et sans croûte et le vin blanc
- mélanger à l'aide de la spatule et laisser imbiber 10 minutes
- mélanger 15 secondes à vitesse 3
- transvaser le contenu du bol dans un récipient puis réserver
- rincer et sécher le bol du thermomix
- mettre dans le bol, les oignons épluchés et coupés en quatre
- puis mélanger 5 secondes à vitesse 5
- racler ensuite les parois du bol avec une spatule
- ajouter l'huile d'olive puis cuire 20 minutes à 90°C en sens inverse à vitesse 1 sans gobelet doseur
- racler les parois avec la spatule en cours de cuisson
- verser dans le panier et laisser égoutter 20 minutes
- ajouter la crème fraîche liquide, la farine, l'œuf, 2 pincées de sel et de poivre
- mélanger 20 secondes à vitesse 3
- ajouter le pain de mie réservé
- mélanger 20 secondes à vitesse 3
- ajouter les oignons égouttés
- mélanger 15 secondes en sens inverse vitesse 2
- ajouter les allumettes de jambon et le curry

- **puis mélanger 15 secondes en sens inverse vitesse 2**
- **préchauffer le four à 180°C**
- **foncer un moule à tarte de 24 cm avec la pâte feuilletée**
- **piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette**
- **à l'aide d'une spatule étaler la préparation sur le fond de tarte**
- **parsemer de gruyère râpé**
- **mettre dans le four pendant 45 minutes à 180°C**
- **servir avec une salade**

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021
<http://thermominoux.over-blog.com>