

[Imprimer](#)

Tatin aux oignons et au lard



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	20 min
Cuisson	40 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Intermédiaire

Ingédients

pour Tatin aux oignons et au lard

- 1 rouleau de pâte brisée
- 500 g d'oignons
- 100 g de lardons fumés
- 150 g de crème fraîche
- 2 branches de basilic
- 3 c.à soupe d'huile d'olive
- 1 c.à café de sucre en poudre
- 20 g de beurre
- sel, poivre

Préparation

pour Tatin aux oignons et au lard

- 1 Epluchez et émincez les oignons.
- 2 Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Quand elle est chaude, mettez-y les oignons à revenir en remuant jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 3 Baissez alors le feu, saupoudrez-les de sucre et ajoutez un grand verre d'eau.
- 4 Faites cuire doucement. Quand l'eau est complètement évaporée, ajoutez les lardons et prolongez la cuisson quelques minutes en remuant jusqu'à ce que les oignons soient caramélisées et les lardons dorés. Retirez-les du feu.
- 5 Préchauffez le four th.7 (210°C).
- 6 Beurrez un moule à manqué. Versez-y la préparation aux oignons. Salez et poivrez. Recouvrez-les de pâte brisée en introduisant les bords de la pâte entre les oignons et la paroi du moule à l'aide d'un manche de cuillère.
- 7 Enfournez et faites cuire 30 min.
- 8 Pendant ce temps, lavez, séchez et effeuillez le basilic.
- 9 Sortez la tarte du four, posez un couvercle dessus pour faire dégonfler la pâte et laissez reposer quelques minutes avant de la démouler sur un plat. Décorez de feuilles de basilic.
- 10 Servez avec la crème fraîche.

Accord vin

pour Tatin aux oignons et au lard

- Un Bellet (Blanc, Provence)