

Tarte aux oignons, lardons et moutarde douce

4 pers | 10 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- La pâte à tarte :
- 150 g farine T55
- 75 g beurre demi-sel
- 50 g eau
- La garniture d'oignons :
- 650 g oignons
- 20 g huile d'olive
- 1 demi cube de bouillon de légumes
- 1 pincée poivre
- 1 pincée herbes de Provence
- 200 g lardons
- Le montage :
- 2 c à c. moutarde douce

La **recette**

Etape 1

Ajouter 150 g de farine t55, 75 g de beurre demi-sel et 50 g d'eau dans le bol. Mixer.
Réserver emballé dans un film plastique, au réfrigérateur pendant 30 min.
Ajouter 650 g d'oignons épluchés et coupés en deux dans le bol. Mixer.

Etape 2

Racler les parois du bol avec la spatule.
Ajouter 20 g d'huile d'olive, 1 demi cube de bouillon de légumes, dans le bol. Assaisonner d'1 pincée de poivre et 1 pincée d'herbes de Provence. Faire cuire, 15min bouchon du couvercle ouvert.

Etape 3

Préchauffer le four à 200°C.
Ajouter 200 g de lardons dans le bol. Faire rissoler, 3 min, bouchon du couvercle ouvert.
Beurrer un moule à tarte. Étaler la pâte à tarte et foncer dans le moule beurré.

Etape 4

Mettre 2 c à c. de moutarde douce sur le fond de tarte.
Étaler la garniture aux oignons et lardons. Enfourner pendant 40 min à 200°C.
Servir chaud.