

## Quiche à l'oignon



Pour aujourd'hui je vous propose cette délicieuse quiche à l'oignon qui se fera un malin plaisir à s'inviter à vos tables du soir ! C'est une quiche vraiment très savoureuse, vraiment très bonne et la texture n'a rien à voir avec une tarte aux oignons, elle est plus ferme,...Enfin bref on a vraiment adoré et ce sera à refaire !

### **Pour 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte brisée:**

75g de beurre

1/2c. à café de sel

150g de farine

50g d'eau tiède

##### **Pour la garniture:**

3 gros oignons

2c. à soupe d'huile d'olive

2 oeufs

25cl de crème allégée

5cl de lait

150g de gruyère râpé

1/2c. à café de sel

Poivre

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte brisée:**

Versez dans un saladier, la farine avec le sel et le beurre, pétrissez jusqu'à obtention d'un sable grossier, ajoutez l'eau tiède et pétrissez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène et bien lisse.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez-la sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur de 0,5cm. Foncez un moule avec cette pâte, piquez-en le fond à l'aide des dents d'une fourchette et recouvrez cette dernière de papier aluminium et de légumes secs. Enfourez la pâte et faites-la cuire ainsi pendant 10min.

Sortez la pâte du four, retirez les légumes secs et la feuille d'aluminium et laissez refroidir.

**Préparez la garniture:**

Epluchez les oignons et taillez-les en lamelles. Faites-les cuire dans une sauteuse avec l'huile d'olive pendant 20min environ, à couvert, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés.

Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Dans un saladier, mélangez les oeufs, la crème, le lait, le sel, du poivre et 50g de gruyère râpé.

Répartissez les oignons sur la pâte, ajoutez de nouveau 50g de gruyère râpé et versez par-dessus le mélange aux oeufs. Terminez en parsemant à la surface le reste de gruyère râpé.

Glissez au four et faites cuire pendant environ 35min.

Servez chaud, tiède ou froid accompagné d'une salade.