



# TARTE À L'OIGNON ALSACIENNE

## INGRÉDIENTS

- 1 Pâte brisée
- 600 g d'oignons blancs
- 2 jaunes d'œufs
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème liquide entière
- 60 g de farine
- Noix de muscade
- Poivre et sel

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 30MN**  
**TEMPS TOTAL : 40MN**

## PRÉPARATION

Faire cuire les spaghettis.

Réserver

Émincer finement les échalotes et hacher l'ail.

A la fourchette, réduire en purée les brocolis.

Faire blondir les échalotes dans du beurre.

Ajouter ensuite l'ail. Poivrer et saler.

Ajouter la crème fraîche et la purée de brocolis et laisser épaissir à feu doux 10 minutes.

En fin de cuisson, ajouter le miel.

Servir les spaghettis nappés de la sauce.