

Zwiebelkuchen (Tarte à l'oignon)

Octobre est le mois du «Federweißer» (parfois aussi appelé «neuer Wein», ce qui veut dire «vin nouveau») – c'est un vin légèrement alcoolisé (autour de 5%), en processus de fermentation et donc situé entre les stades du jus de raisin et du vin. Et en Allemagne, qui dit «Federweißer» pense «Zwiebelkuchen» (tarte à l'oignon). C'est un accord très traditionnel et parfait pour l'automne qui s'annonce.

Le Zwiebelkuchen peut se préparer avec soit une pâte brisée, soit une pâte levée (c'est une question de préférence personnelle), mais il n'y a aucun doute sur la garniture: beaucoup, beaucoup d'oignons. Ici vous trouverez la recette pour la pâte brisée que vous pouvez utiliser pour plein d'autres choses, comme des quiches ou – en ajoutant du sucre – pour des tartes sucrées.

Ingredients:

Pâte brisée:

200g farine tout-usage

50g farine de seigle (optionnel, si vous n'en avez ou n'en voulez pas, remplacez-la par la farine tout-usage)

1 c. à thé sel

125g beurre froid, coupé en dés

1 œuf (M)

1-2 c. à soupe d'eau froide (pour arriver à 75g avec l'oeuf)

1 oeuf pour la dorure (optionnel)

Garniture:

1 c. à soupe beurre

1,6kg oignons

150g lardons (fumés, si vous le voulez) (optionnel)

200g crème sûre ou fraîche (épaisse)

1 œuf (M)

Sel

Poivre

Muscade

2 c. à thé graines de carvi (optionnel)

Matériel:

Four

Moule à tarte (ø 28cm)

Grande casserole

Planche à découper

Couteau

Mandoline japonaise (optionnel, mais très utile pour émincer les oignons)

Corne (optionnel, mais très utile pour travailler la pâte)

Rouleau à pâte

Bols pour stocker les ingrédients

Préparation:

1. **Avant l'atelier.** Peser tous les ingrédients (garder le beurre en dés au froid). Éplucher les oignons.
2. **Pendant l'atelier.** Préparer la pâte Brisée. Dans un bol, mélanger les farines avec le sel. Ajouter le beurre froid en dés et l'incorporer à la farine à l'aide de vos doigts ou de la corne. Travailler assez vite pour éviter que le beurre ne fonde. Ne pas pétrir la pâte car on ne veut pas développer le gluten. Une fois arrivé à une texture sablée, ajouter l'œuf et l'eau froide et les incorporer à l'aide d'une fourchette. Former une pâte avec les mains sans trop la travailler. Placer sur le plan de travail et fraiser. Former en disque plat, filmer et réserver au froid.
3. Préchauffer le four à 180°C/350°F.
4. Émincer les oignons avec soit un couteau, soit une mandoline japonaise.
5. En même temps, chauffer la casserole avec les lardons à feu moyen. Faire sortir le gras et les saisir légèrement. Les réserver dans un bol en gardant le gras dans la casserole. Ajouter le beurre.
6. Une fois le beurre fondu, ajouter les oignons émincés. Les suer à feu faible-moyen pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient translucents et légèrement caramélisés. À la fin, ajouter le carvi et assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Réserver dans un bol et laisser légèrement refroidir.
7. Pendant que les oignons cuisent, sortir la pâte du frigo et l'abaisser à une épaisseur d'environ 3 mm. Foncer le moule à tarte. Piquer le fond plusieurs fois avec une fourchette. Réserver au froid, si possible.
8. Une fois les oignons refroidis, ajouter la crème sure et l'œuf. Bien mélanger. Ajuster l'assaisonnement avec un peu de sel et poivre. Remplir le fond de tarte avec la garniture.

9. Cuire la tarte au four pendant environ 30 min ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Si vous voulez dorer la pâte, enlevez le moule après 25 min et appliquez la dorure à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Continuer à cuire pendant 5-10 min ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

© *Annika Wegerle*