



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Quiche aux oignons de Thomas Keller (pâte maison)

 **Pour 6 personnes** |  **Très facile** **105 min** | **2.23€ La portion** (prix indicatif)

Une quiche au confit d'oignon, du chef plusieurs fois triplement étoilé Thomas Keller, le surdoué Californien de sa génération et grand amoureux de la cuisine Française. Dans cette recette, nous vous proposons de faire une pâte maison.

Les ingrédients

- **250 g** de Beurre doux
- **250 g** de Farine de blé T55
- **5 unité** de Oeuf
- **400 ml** de Crème fraîche liquide/30% de MG
- **20 g** de Comté rapé
- **1 kg** de Oignon jaune
- **1 pincée** de Thym séché
- **40 ml** de Lait demi écrémé
- **1 c à c** de Fleur de sel

Étapes de préparation

**Préparation : 40 min****Cuisson : 35 min****Attente : 30 min**

- 1** Beurrez et farinez votre moule. Mettez-le au réfrigérateur. Vérifiez que votre beurre est pommade, c'est-à-dire presque mou. S'il est dur, faites-le ramollir au micro-onde de 10 secondes en 10 secondes. Appuyez dessus sans forcer avec votre doigt : si l'empreinte reste, il est à bonne consistance.

La préparation de la pâte

- 2 Dans un saladier, mélangez du bout des doigts 250 g de farine, 1 càc de fleur de sel et 155 g de beurre pommade. Vous devez obtenir une consistance de crumble.
- 3 Dans un autre bol, séparez le blanc du jaune d'1 œuf.
(Conservez le blanc pour une autre recette, vous pouvez également le congeler.)
- 4 Mélangez le jaune d'œuf et 3 càs de lait, et ajoutez ce mélange à la farine.
- 5 Pétrissez pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène qui se décolle du saladier.
- 6 Étalez la pâte en un cercle de 30 cm. Vous pouvez le faire sur un plan de travail fariné ou sur du papier sulfurisé.
- 7 Déposez-la dans votre moule. Astuce : roulez la pâte autour du rouleau à pâtisserie pour la déplacer plus facilement.
Tapissez bien le fond et le bord en appuyant. Vous pouvez choisir de couper la pâte qui dépasse ou de la laisser pour un côté plus rustique.
- 8 Mettez le moule 30 minutes au frais (le top c'est le congélateur) pour faire reposer la pâte.
- 9 Après 30 minutes de repos, préchauffez votre four à 180°C chaleur traditionnelle (ou 160°C chaleur tournante).
- 10 Piquez le fond de la tarte et faites précuire la pâte pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.

La compotée d'oignons (vous pouvez la préparer en avance)

- 11 Épluchez 1 kg d'oignons et émincez-les en lamelles de 5mm d'épaisseur.
Astuce : pour éviter de pleurer, aiguiser votre couteau. Si la découpe est nette et précise, l'oignon libère moins de cette fameuse substance qui vous fait pleurer.
- 12 Faites bouillir 3 càs d'eau et 95 g de beurre. Ajoutez les oignons, ½ càc de sel et poivrez généreusement.
Faites compoter 15 minutes à feu moyen.
Remuez de temps en temps pour éviter que les oignons n'accrochent dans le fond de votre poêle.
- 13 Pendant la cuisson des oignons : battez 4 œufs et 400 ml de crème dans un saladier.
- 14 Égouttez les oignons pour enlever l'excédent de beurre fondu.
- 15 Chauffez à nouveau pendant 5 minutes avec ½ càc de sel et 1 càc de thym sec. Cette étape permet de sécher la préparation.
- 16 Ajoutez la compotée d'oignons sur la pâte pré-cuite. Parsemez avec 20 g de comté râpé puis versez l'appareil.
- 17 Faites cuire à 180°C entre 30 et 35 minutes, ou jusqu'à ce que l'appareil à quiche soit complètement cuit.

- 18** Laissez la quiche refroidir 5 à 10 minutes.
Dégustez froid ou chaud selon vos préférences !