



## TOURTE AUX OIGNONS

### Pâte :

1 verre de cuisine d'huile d'olive

1 verre de vin blanc

Farine

Sel

### Garniture :

1,5 kg d'oignons

Huile d'olive

Pignons, raisins blonds

Sel, poivre, thym

1 verre d'anchois, jaune d'œuf

Mélanger les ingrédients pour la pâte pour obtenir une boule pouvant s'étaler

En étaler les 2/3 et réserver l'autre partie

Faire cuire les oignons dans un peu d'huile d'olive (environ 1 heure), assaisonner et ensuite rajouter les raisins et les pignons ainsi que les anchois.

Bien mélanger.

Garnir le fond de tarte et rajouter le restant de pâte sur une feuille de papier sulfurisé at couvrir les oignons en faisant 2 ou 3 petites entailles et passer un jaune d'œuf.

Laisser dorer au four.

---