SALADE ŒUF-CAROTTE

4 **PRÉPARATION** 15 min | **CUISSON** 5 min |

INGRÉDIENTS

6 œufs • 4 grosses carottes cuites (dans le bouillon du pot-au-feu traditionnellement, voir recette p. 54) **Pour la vinaigrette :** 1 cuil. à soupe d'huile de tournesol • 1 cuil. à soupe de vinaigre de miel Melfor® • 1 cuil. à café de moutarde • 1 cuil. à soupe bombée de crème fraîche • 1 cuil. à café de persil frais ciselé • Sel, poivre

1. Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'ils soient durs (9 min environ).

2. Dans un saladier, mélangez l'huile et le vinaigre, salez et poivrez. Ajoutez la moutarde et la crème, puis le persil ciselé en dernier.

3. Écalez les œufs et coupez-les en 4 rondelles grossièrement, ainsi que les carottes cuites. Mélangez le tout dans le saladier et servez.

CONSEIL

Cette salade typiquement alsacienne se déguste tiède ou froide, en accompagnement du pot-au-feu, par exemple.

FM ALSACE-2.indb 20 25/11/2020 17:36

TARTE À L'OIGNON

6 **PRÉPARATION** 15 min | **CUISSON** 40 min |

MATÉRIEL :
Moule à tarte • Rouleau à pâtisserie

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte brisée : 250 g de farine • 125 g de beurre • Eau • Sel, poivre
Pour la garniture : 1 kg d'oignons de Roscoff • 30 g de beurre • 10 cl de vin blanc • 1 cuil. à soupe de farine • 2 œufs • 20 cl de crème liquide • Noix muscade • Sel, poivre

1. Préparez la pâte brisée en mélangeant la farine, le beurre, l'eau (3 cuil.à soupe environ), le sel et le poivre, puis étalez-la dans un moule à tarte.
Réservez.

2. Épluchez les oignons et émincez-les grossièrement. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les oignons. Remuez et couvrez la casserole. Laissez étuver à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ôtez le couvercle, versez le vin blanc et remuez. Laissez-le s'évaporer puis ajoutez la farine, le sel, le poivre et de la noix muscade. Remuez. Laissez cuire à feu doux pendant encore 10 min environ.

3. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Dans un bol, fouettez les œufs avec la crème. Salez et poivrez. Répartissez les oignons sur le fond de tarte, puis versez le mélange crème-œufs. Tassez bien le tout à l'aide d'une cuillère. Enfournez pour 40 à 45 min de cuisson, jusqu'à ce que la garniture soit dorée.

CONSEIL
Servez la tarte à l'oignon avec de la salade.

VARIANTES
On peut saupoudrer un peu de fromage râpé sur la tarte avant de l'enfourner, ou bien même ajouter quelques petits lardons grillés dans la garniture.

FM ALSACE-2.indb 26 25/11/2020 17:36