

## Tarte à l'oignon

### *Ingrédients:*

1 abaisse de tarte  
3 gros oignons doux  
2 c. à soupe de beurre  
1 bière blanche  
200 gr de cheddar fort  
2 c. à soupe de moutarde de Dijon  
4 c. à soupe de sirop d'érable

### *Préparation:*

Chauffer le four à 180°C.

Piquer la pâte à tarte et la faire cuire 15 minutes.

Peler les oignons et les couper en rondelles assez épaisses. Couper le fromage en tranches assez épaisses.

À feu moyen, faire tomber les oignons dans le beurre fondu pendant environ 10 minutes. Ajouter la moitié de la bière et la moitié du sirop d'érable. Laisser frémir 30 minutes.

Mélanger la moutarde de dijon et l'autre moitié du sirop d'érable. Tapisser le fond de la pâte à tarte du mélange de moutarde de Dijon et de sirop d'érable et ajouter le fromage. Disposer les oignons sur le fromage et remettre au four.

Servir tiède, accompagnée d'une salade de roquette.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)