

Tarte à l'oignon, salade frisée et vinaigrette à la moutarde au raifort Maille et vinaigre xérès Maille

Recette pour 4 personnes



Description

Une tarte à l'oignon dans la plus pure tradition alsacienne, accompagnée d'une salade frisée avec une vinaigrette corsée.

L'astuce du chef

La gamme des moutardes Maille est très riche, alors n'hésitez pas à choisir une autre moutarde pour cette recette.

Ingrédients

Pour la tarte

- 0.50 Unité(s) Pâte feuilletée
- 2 Unité(s) Oignon blanc
- 100 Gr Lard fumé
- 50 Ml Crème 35%
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2.50 Ml Noix de muscade
- 6 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Pour la salade

- 1 Unité(s) Salade frisée
- 15 Ml Moutarde au raifort maille
- 30 Ml Vinaigre de xérès maille
- 45 Ml Huile végétale
- 1 Unité(s) Oignon rouge

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Pour la mise en place

Coupez 4 cercles de pâte feuilletée 1 cm plus grand que les moules à tartelette. Émincez finement les oignons blancs et l'oignon rouge. Battez l'œuf et la crème ensemble, avec la muscade, sel et poivre. Taillez le lard en petits cubes. Ciselez la ciboulette.

Pour la tarte

Dans une poêle chaude avec une noix de beurre, faites suer les oignons blancs jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais sans coloration, retirez du feu et laissez tiédir. Dans une poêle chaude sans matière grasse, faites revenir le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant, réservez sur un papier absorbant. Mettez la pâte feuilletée dans les moules, mélangez les oignons blancs, la crème et l'œuf avec la muscade et les lardons. Repartissez le mélange dans les moules à tartelette, et cuire au four de 20 à 25 minutes.

Pour la salade

Dans un bol, mettez la moutarde au raifort Maille et le vinaigre xérès Maille, et fouettez en ajoutant l'huile au fur et à mesure, rectifiez l'assaisonnement. Versez sur la salade et mélangez bien.

Pour le dressage

Dans une petite assiette, mettez une poignée de salade, de l'oignon rouge sur le dessus et la tarte juste à côté, finissez le dressage en décorant avec la ciboulette.

Bon appétit!