

**Zeitschrift:** Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse  
**Herausgeber:** Le messenger suisse de Paris  
**Band:** 4 (1958)  
**Heft:** 8  
  
**Rubrik:** Tarte aux oignons

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# TARTE AUX OIGNONS

Coupez des oignons en dés de 1 cm de côté  
Les mettez dans un caquelon en tresse  
Avec une cuillère à soupe de bon saindoux et une de beurre.  
Laissez cuire ces oignons pendant 1 heure à petit feu  
Jusqu'à ce qu'ils soient tendre et encore un peu croquant  
Les laissez égoutter de leur gras  
Les étendez ensuite sur une bonne pâte à tarte  
Mettez la tarte dans un four chaud pendant 20 minutes  
Une fois bien dorée, mettez la tarte 5 à 10 minutes sur le fourneau  
afin de croûtillez le dessous et servez chaud.  
La couche d'oignons doit être assez épaisse.

