

# Tarte aux oignons

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse**

Band (Jahr): **4 (1958)**

Heft 8

PDF erstellt am: **21.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# TARTE AUX OIGNONS

Coupez des oignons en dés de 1 cm de côté  
Les mettez dans un caquelon en terre  
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.

