# Gâteau au fromage et aux oignons

**Ce gâteau au fromage et aux oignons est idéal pour tous ceux qui veulent un repas copieux et délicieux le soir, mais qui ne veulent pas rester une éternité aux fourneaux.**

Couper les oignons, râper le fromage, mélanger la liaison – le temps de préparation effectif de ce gâteau ne dépasse pas 15 minutes, si vous utilisez de la pâte achetée et déjà abaissée.

Il faut compter 10 minutes de plus pour préparer la pâte soi-même, mais ceci ajoutera une saveur spéciale à votre repas.

Que ce soit ce gâteau ou un gâteau aux tomates cerises, une quiche aux épinards et feta ou aux pommes de terre et courgettes – servez-les simplement avec une salade de saison et vous aurez un souper complet.

**Pâte**

- 200 g de farine
- 80 g de beurre froid, coupé en dés
- ½ à 1 dl d'eau
- ¼ cc de sel

**Garniture**

- 400 g d'oignons coupés en fines lamelles
- 200 g de gruyère râpé
- 2 dl de crème
- 1 dl de lait
- 1 œuf
- 2 ½ cc de maïzena (fécule de maïs)
- ½ cc de sel
- Un peu de poivre

**En option pour garnir**

- Quelques brins de romarin
- Flocons de sel

**Pâte**

1. Mélanger la farine et le sel dans une jatte. Ajouter le beurre froid et travailler le tout avec le bout des doigts.
2. Ajouter l'eau et pétrir les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit homogène et qu'elle colle bien ensemble. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure.

**Garniture**

1. Préchauffer le four à 200 degrés sur mode chaleur inférieure et supérieure. Mélanger la crème, le lait, l'œuf, la fécule de maïs, le sel et le poivre dans un récipient, puis ajouter 350 g d'oignons et le fromage.
2. Sortir la pâte du réfrigérateur, l'abaisser et la déposer dans un moule rond. Répartir le mélange fromage et oignons sur la pâte et garnir avec le reste des oignons.
3. Cuire le gâteau dans le tiers inférieur du four pendant 40 minutes. Le sortir du four, laisser refroidir et éventuellement garnir de romarin et de flocons de sel.

**Temps de préparation: environ 1 heure 10 minutes (temps de repos et de cuisson inclus)**

Pour que le gâteau ne brunisse pas trop, le recouvrir d'une feuille d'aluminium après environ 20 minutes.

**Jean-René Germanier Gally assemblage rouge AOC Valais**

Robe rubis foncé aux reflets violacés. Nez très élégant de cerises noires et de prune, avec de subtiles notes florales. Bouche pleine et élégante aux tanins fins. Finale complexe.

Voir dans le weinshop >