**Tarte à l’oignon et au mascarpone**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Tarte-%C3%A0-loignon-et-au-mascarpone-fevrier-2009-037-copie.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**  
**- 250 g de farine**  
**- ½ càc de sel fin**  
**- ½ càc de paprika doux**  
**- 70 g d'huile d'olive**  
**- 80 g de vin blanc sec**  
**Garniture :**  
**- 500 g d'oignons**  
**- 250 g de mascarpone**  
**- 3 œufs**  
**- 170 g de vin blanc sec**  
**- ½ càc de sel fin**  
**- ½ càc de paprika doux**  
**- Huile d'olive**  
**- poivre du moulin**

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**La Pâte :  
Déposer dans un saladier** la farine, le sel et le Paprika.  
**Creuser un puits** et y verser l'huile et le vin blanc. Mélanger rapidement à la cuillère.  
**Finir de pétrir à la main** (je n'aime pas bien mais je l'ai fait) pour obtenir une boule de pâte souple.  
**Foncer le moule** (inutile de le beurrer, la pâte est assez grasse pour ne pas coller).  
Piquer à la fourchette, couvrir et réfrigérer pendant la préparation de la garniture.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

**La garniture :  
Éplucher et couper** les oignons en petits dés.  
Les faire revenir dans un petit filet d'huile d'olive sans les faire colorer.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Ajouter le vin blanc** et laisser cuire à découvert 5 mn environ, en remuant jusqu'à évaporation totale du liquide.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Battre au fouet électrique** les œufs, le Mascarpone, le sel, le poivre et le Paprika jusqu'à obtenir une crème lisse.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Ajouter les oignons**, bien mélanger.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Verser** sur le fond de tarte.  
**Enfourner** pendant 25 à 30 minutes.  
Démouler au bout de quelques minutes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif