 **Quiche aux trois oignons**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/11/quiche-aux-trois-oignons-p1060595-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La** [**pâte brisée**](https://recettes.de/pate-brisee) **:**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 100 g de beurre**  
**- 50 g d'eau**  
**La garniture :**  
**- 1 gros** [**oignon blanc**](https://recettes.de/oignon-blanc)  
**- 1 gros** [**oignon rouge**](https://recettes.de/oignon-rouge)  
**- 1 gros** [**oignon jaune**](https://recettes.de/oignons)  
**- 1 pincée de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **- 30 g de** [**canneberges**](https://recettes.de/canneberge) **(1)  
- 100 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)  
**- 3 œufs   
- 150 g de crème fleurette**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 cercle à tarte de 26 cm de diamètre**

**Préchauffage du four à 190°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte brisée :**

Vous la ferez avec les proportions données, suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte au rouleau, foncer le cercle posé sur la plaque du four.  
Piquer à la fourchette, couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**Peler et émincer très finement les oignons.Les mettre dans une sauteuse avec 2 cuillerées d'huile chaude et remuer pour bien les enrober de gras.  
Ajouter une pincée de sel, couvrir la cocotte et laisser [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons à petit feu pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.   
Ajouter les canneberges et les allumettes de bacon et laisser tiédir.  
Battre les œufs en omelette, ajouter la crème, saler, poivrer et bien mélanger.  
Étaler les oignons sur le fond de tarte.  
Couvrir avec la crème aux œufs.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de décercler délicatement.  
Servir chaud ou tiède accompagné de quelques feuilles de salade.