**Quiche au confit d'oignons**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/quiche-au-confit-doignons-p1280929-r-scaled.jpg) **Pour 6 (8) Croquants-Gourmands**

**Le confit d'oignon :  
 - 900 g (1,125g) d'**[**oignons**](https://recettes.de/oignons)  
**- 45 g (55g) d'eau**  
**- 95 g (115g) de beurre**  
**- 6,5 g (8g) de sel  
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil, grains de poivre)**  
**Pour le "séchage" du confit  
- 1,6 g (2g) de sel**  
**- 1 càc (1,5) d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- Poivre blanc**

Éplucher et ciseler finement les oignons (je l'ai fait avec l'Alligator).  
Enfermer le bouquet garni dans un sachet (une gaze pour moi).  
Découper un cercle de papier sulfurisé ([**voir la technique**](http://lesotlylaisse.over-blog.com/article-33872944.html))  
Faire chauffer l'eau dans une grande casserole et y faire fondre le beurre.  
Ajouter les oignons, le sel et le bouquet garni.  
Couvrir avec le papier et laisser cuire à feu doux pendant environ 1h30  
en surveillant toutes les 20 minutes : les oignons sont bien dorés.  
Égoutter soigneusement le confit dans un chinois.  
Le "séchage" du confit  
Déposer le confit dans une poêle avec le sel, les herbes de Provence et une bonne pincée de poivre.  
Laisser sécher pendant une dizaine de minutes en remuant souvent.  
Égoutter encore une fois et réserver.

**La pâte brisée :  
- 200 g (250g) de farine**  
**- sel  
- 1,5 càc (2) d'herbes de Provence**  
**- 100 g (125 g) de beurre**  
**- 50 g (65g) d'eau**

**1 cercle à gâteau de 20 cm (24 cm) de Ø et 4,5 cm de hauteur**

Pendant la cuisson du confit, préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les proportions données suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte au rouleau et en chemiser le cercle à gâteau posé sur une plaque.  
Couvrir et réserver au frais.

**La** [**migaine**](https://recettes.de/migaine) **et la cuisson :  
- 185 g (230g) de lait**  
**- 190 g ( 235 g) de crème liquide**  
**- 3 (4) œufs**  
**- 1,6 g (2g) de sel**  
**- poivre blanc**  
**- muscade**  
**- 100 g (125g) de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **râpé**

**Préchauffage du four à 165°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre dans un saladier, le lait, la crème, les œufs, le sel, poivre et une bonne pincée de muscade.  
Mixer rapidement avec le mixeur plongeant.  
Étaler sur le fond de pâte la moitié du confit.  
Saupoudrer avec la moitié du fromage et verser la moitié de la migaine.  
Mettre le reste du fromage râpé.  
Étaler le reste du confit d'oignon et verser le reste de migaine.  
Enfourner pour environ 1 h30.  
Laisser refroidir la tarte sur une grille avant de retirer délicatement le cercle.  
Mettre la quiche au réfrigérateur jusqu'au lendemain (1).  
La faire réchauffer avant de la servir avec une salade.