

## Recette du gâteau aux oignons à la Schmutz

Ce que l'on peut faire d'autre avec les oignons au lieu de les assembler en de belles compositions, Pascal Schmutz le révèle dans sa recette du gâteau aux oignons.

«Pas totalement traditionnel mais plus «à la mode Schmutz», mon gâteau aux oignons convient parfaitement à l'apéritif ou pour le repas du soir.»

330 g de farine blanche  
220 g d'eau  
5 g de levure fraîche  
20 g de beurre  
la moitié d'un œuf battu  
9 g de sel  
3 g de sucre  
½ oignon rouge, coupé en petits morceaux  
Ajouter un peu de livèche appelée aussi herbe à Maggi

Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, couvrir et laisser lever.

Couper un gros oignon en deux et le faire cuire au four à 200 degrés.

Abaisser la pâte avec un peu de farine jusqu'à l'épaisseur d'un doigt et foncer un moule beurré. Faire des trous dans la pâte avec les doigts et y placer les rondelles d'oignon braisés. Saupoudrer le gâteau de 20 g de flocons de beurre et verser 1 dl de crème entière dans les trous. Faire cuire au four à 180 degrés pendant environ 30 minutes.

