

Gâteau au nion

250g de pâte Brisée

étendre sur une plaque de diam. 24cm

1dl de vin cuit ou confiture ou 1 pomme rapée

étaler sur la pâte

100g de nion

2,5dl de lait

chauffer légèrement le lait
et y tremper le nion env.1heure

1cs d'huile de noix

1dl de crème

1cs de farine

3cs de sucre

1 jaune d'œuf

Mélanger et ajouter au nion trempé.
Verser le mélange sur la pâte

Cuire environ 35min dans le four préchauffé à 200°C

Gâteau au nion et noisettes (ou amandes)

pâte:

100g de sucre

50g de nion

50g de noisettes ou amandes moulues

125g de beurre fondu

125g de farine

2cs d'eau

1 pincée de sel

Malaxer jusqu'à obtention
d'une pâte homogène.

Dans une plaque à gâteau de 24cm de diam. Recouverte d'un papier à pâtisserie,
y étaler la pâte en faisant un rebord de 1cm.

garniture:

100g de sucre

50g de nion

50g de noisettes ou amandes moulues

1,5dl de crème

1 sachet de sucre vanillé

Mélanger
et étendre sur la pâte

Cuire 35 min env. dans le four préchauffé à 175°C