

GRATINÉE LYONNAISE FAÇON HUGON



Ingrédients: pour 4 personnes

600 g de gros oignons jaunes
300 g de comté
500 g. de pain rassis
80 de beurre,
30 g. de farine,
1 jaune d'œuf
1,5 l de bouillon,
1 verre de vin blanc,
1 verre de Porto,
1/2 verre de cognac
sel et poivre



Recette:

Pelez les oignons et émincez-les finement..
Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les oignons..
Faites-les cuire doucement à couvert pendant 15 minutes environ.
Lorsqu'ils sont légèrement roux les saupoudrer de farine, remuer et laisser cuire 1 min.
Mouillez avec le vin blanc, puis avec le bouillon.
Salez et poivrez et laisser cuire pendant 30 minutes.
Coupez le pain en tranches minces et faites-les dessécher au four à chaleur douce..
Râpez 150 g. de fromage et détailler le reste en lamelles très fines.
Au fond d'une soupière de terre allant au four,
disposer quelques noisettes de beurre et un peu de comté râpé.
Recouvrir avec des tranches de pain, puis avec des lamelles de Comté.
Continuer la même opération en alternant les tranches de pain,
le Comté râpé et le Comté en lamelles.
Verser alors le tiers du bouillon d'oignons et faire mitonner au four
jusqu'à ce que la surface soit gratinée et le liquide complètement absorbé.
Verser alors le cognac et le reste du bouillon d'oignons.
Remettre au four 10 min.
Juste avant de servir, délayer le jaune d'œuf dans le verre de Porto,
verser dans la soupe, mélanger
et servir aussitôt, très chaud.



Bon Appétit