

RECETTE CUISINE des GONES

LA GRATINÉE LYONNAISE DE LA MÈRE BRAZIER

Ingrédients : pour 8 personnes

2l de bouillon de volaille ou pot-au-feu

1 baguette rassise

3dl de vin blanc sec

300g d'oignons

200g de gruyère râpé

3 jaunes d'œufs

30g de beurre

1 verre de Porto

Recette :

Émincer les oignons pelés et les colorer dans le beurre pendant 10 minutes en les remuant.

Verser le vin blanc et le bouillon, porter à ébullition et cuire 10 minutes.

Découper la baguette en croûtons pas trop minces et les dorer au four à 180°.

Poser une couche de pain au fond d'un grand plat à gratinée et parsemer de gruyère.

Verser la moitié de la soupe aux oignons et déposer une autre couche de croûtons et de gruyère, verser le reste de la soupe et une dernière couche de croûtons et de gruyère et gratiner au four jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Mélanger les jaunes d'œufs et le Porto, ajouter une louche de bouillon et délayer, déposer ce mélange sous le gratin et remuer un peu.

Servir en prélevant dessus et dessous et accompagner de gruyère râpé...

Bon Appétit

