

RECETTE CUISINE des GONES

GRATINEE D'OIGNON LYONNAISE

Ingrédients :

- 1 kg d'oignons
- 1 l de bouillon de bœuf
- 200 gr de gruyère râpé
- 4 tranches de pain de campagne
- 10 cl de porto rouge
- 50 gr de beurre
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- poivre, sel

Recette:

- Nettoyer et éplucher les oignons
- Emincer les oignons grossièrement
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen
- Ajouter les oignons et les laisser bien colorer. Ils doivent presque caraméliser.
- Si ils attachent de trop, versez un peu de bouillon pour les décrocher et répétez l'opération si nécessaire
- Ajouter le bouillon, la branche de thym et le laurier
- Poivrer généreusement et saler à votre convenance
- Laisser cuire à couvert pendant 1 heure à feu doux et à petit frémissement
- Retirer du feu et retirer le thym et le laurier
- Ajouter le porto rouge et bien mélanger
- Verser le potage dans 4 bols bien larges (bols à gratinée)
- Déposer dans chaque bol une tranche de pain et la recouvrir de gruyère râpé
- Donner un tour de moulin à poivre sur chaque bol
- Enfourner pendant 5 à 10 minutes sous le grill d'un four préchauffé à 210°.
- Laisser le gruyère bien gratiner.
- Servir chaud

Bon Appétit