

CUISINE DES GONES

LA PUREE AUX OIGNONS



Ingrédient: pour 4 personnes

Un bon kilo de pommes de terre à purée, (bintje, franceline)
3 oignons,
120 g de beurre,
huile,
un petit pot de crème fraîche, (12,5 cl)
un trait de noix muscade,
sel,
poivre.

Recettes :

Eplucher les pommes de terre et les cuire vingt minutes dans l'eau bouillante et salée.
Les passer au moulin légumes et ajouter la moitié du beurre et la crème fraîche.
Saler et poivrer.
Eplucher et couper finement les oignons.
Dans une poêle, à feu moyen, avec le reste de beurre et 2 cuillères à soupe d'huile,
faire cuire les oignons pendant un quart d'heure en remuant.
Ajouter une pincée de noix muscade, sel et poivre.
Préchauffer le four à 210°.
Mélanger les oignons et la purée.
Verser dans un plat à gratin et enfourner pour un quart d'heure.
Porter le plat sur la table.
pour un bon accompagnement de saucisses grillées ou autre viandes.



Bon Appétit

Recette : 2013