

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GRATIN D'OIGNONS D'ALAIN PASSARD

Pour 6 personnes :

1kg500 d'oignons de Roscoff – 100g beurre – 1 clou de girofle – 1 gse d'ail – 20cl crème fleurette entière 2 jaunes d'oeufs – 100g parmesan râpé – sel – poivre -

Emincer finement les oignons pelés. Faire fondre le beurre dans une grande sauteuse. Verser les oignons, ajouter le clou de girofle, la gousse d'ail. Laisser confire 2h00 sur feu très doux et à découvert.

En fin de cuisson, assaisonner la purée d'oignons. Fouetter la crème fleurette, incorporer les jaunes d'oeufs, saler, poivrer. Beurrer des petits moules à gratin ou grand plat à gratin. Verser les oignons à mi-hauteur, verser dessus la crème aux œufs, parsemer de parmesan, passer 2 minutes sous le gril du four (attention ça dore vite).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr