

GRATINE A L OIGNON

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 40 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 12 oignons
- 45 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 15 g de farine
- 1.5 l de bouillon
- 1 feuille de laurier
- poivre et sel
- 6 tranches de pain
- 60 g de fromage râpé

Etapas de préparation

1. Préchauffer le gril du four.
2. Hacher les oignons et les faire fondre dans le beurre durant 15 minutes.
3. Saupoudrer ensuite de farine et ajouter l'ail.
4. Lorsque la farine a pris de la couleur, verser le bouillon chaud, ajouter le laurier et laisser cuire 15 minutes.
5. Rectifier l'assaisonnement.
6. Répartir le fromage sur les tranches de pain et les faire gratiner au four.
7. Déposer sur la soupe et servir bien chaud.