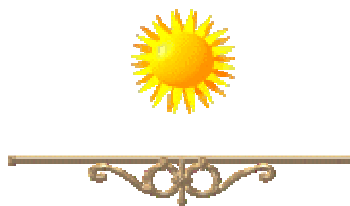


## Fiche recette 5

### Croûtes aux Oignons.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 15 minutes - Cuisson : 10 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

4 tranches de pain un peu rassis, un peu de beurre ou d'huile, 3 ou 4 oignons selon grosseur, 2 gousses d'ail hachées, 1 œuf, un peu de gruyère râpé, du sel et du poivre.

#### Préparation & Cuisson.

Préchauffer le four à 200 °C. Émincer et cuire les oignons dans un peu de beurre ou d'huile. Casser et battre l'œuf puis l'ajouter aux oignons avec l'ail et la moitié du fromage râpé. Mélanger et baisser le feu. Préparer quatre tranches de pain de 1 à 2 cm d'épaisseur. Les garnir généreusement avec le mélange. Saler et poivrer. Saupoudrer les croûtes avec le reste du fromage râpé. Les mettre dans un plat allant au four et les faire gratiner pendant environ 10 minutes en surveillant. Servir bien chaud, éventuellement avec une salade verte.