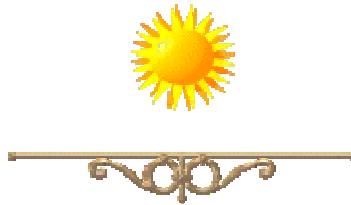


## Fiche recette 53

### Gratinée traditionnelle.

*(Plat végétarien).* Préparation et Cuisson : 1 heure.

*C'est une soupe d'hiver qui se traditionnellement dans des petits pots à gratin individuels. On peut aussi utiliser une cocotte en fonte allant au four et servir à la louche dans de grands bols.*



#### Ingrédients pour 4 personnes.

Un litre et demi d'eau, 400 g d'oignons, 30 g de farine, 150 g de fromage de Gruyère râpé, un peu de beurre ou d'huile, quelques tranches de pain sec, sel, poivre.

#### Préparation & Cuisson.

Émincer les oignons. Les faire revenir un instant dans le beurre ou l'huile dans la casserole puis ajouter la farine et remuer avec une spatule en bois tout en ajoutant l'eau. Saler et poivrer. Chauffer à feu vif jusqu'à bonne cuisson. Mixer grossièrement.

Dans le fond des pots à gratin, disposer une tranche de pain sec. Ajouter un peu de fromage râpé puis verser à demi hauteur la préparation d'oignons. Ajouter à nouveau une tranche de pain sec puis du fromage râpé et le reste de la préparation d'oignons. Parsemer encore de fromage râpé et faire gratiner au four chaud (sous le gril). Servir brûlant.