

GRATIN D'OIGNONS DOUX AU LANGRES



Personnes
2 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
40 minutes



Ingrédients

1 Langres
6 oignons rouges
4 œufs
1c.à café de miel
20 cl de crème fraîche
1 Cuillère à soupe de Maïzena
Sel, poivre

Préparation

Epluchez les oignons.

Faites-les revenir dans une casserole 10 minutes avec le miel.

Pendant ce temps, battez les oeufs avec la crème et la maïzena. Salez, poivrez.

Versez le mélange sur les oignons caramélisés, répartissez dans des cassolettes, ajoutez le Langres et faites cuire 40 minutes à 200 °C.

Servir avec une salade verte.

Arrosez avec un Chablis bien frais !!!

Une recette proposé par Christian Cousin, Président du Cercle des Epicuriens.

Ainsi que par les BTS SIO (shrek a encore frappe)