

Gratinée au saint-nectaire



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

1 demi [Saint-Nectaire](#)
3 oignons
50 g de beurre
Une cuillère à soupe d'huile de tournesol
1/2 litre de vin blanc sec
1/2 litre d'eau
1/2 baguette de pain
1 gousse d'ail
2 cubes de bouillon de bœuf
1 cuillère à café de thym
1 feuille de laurier
Sel, poivre

Préparation

Épluchez et émincez les oignons. Dans une poêle, faites-les revenir (10 mn) à feu doux au beurre et à l'huile.

Ajoutez la gousse d'ail préalablement écrasée au couteau, les cubes de bouillon également écrasés, le thym, le laurier, le vin blanc et l'eau. Laissez cuire (1/2 h).

Débarrassez le saint-nectaire de sa croûte et coupez-le en douze tranches. Coupez douze tranches en biseau dans la baguette et passez-les au gril du four en surveillant la coloration.

Sur chaque tranche, disposez un morceau de saint-nectaire et passez-les au gril du four pour faire fondre le fromage.

Dans des assiettes à soupe versez l'appareil aux oignons et disposez trois croûtons de saint-nectaire par assiette.

Servir sans attendre.

Une recette de Marc Labourel.