





# Tartines gratinées

 10 minutes de préparation  
15 minutes de cuisson  
Par personne Pour 4 personnes

x3

3 oignons émincés   
80 g de bacon allumette  
1 œuf moyen   
50 ml de vin blanc  
4 tranches de pain de mie de 20 g chacune  
60 g de gruyère râpé allégé  
4 cc rases de beurre à 41 %  
Salade verte 

1 Préchauffez le four en position gril. Faites dorer les oignons émincés finement avec le bacon dans une poêle recouverte d'une feuille de cuisson, pendant 10 minutes, sur feu vif. Rectifiez l'assaisonnement.

2 Dans un bol, battez à la fourchette l'œuf et le vin blanc ; salez et poivrez.

3 Badigeonnez les 4 tranches de pain avec cette préparation, puis recouvrez-les d'oignons et bacon ; finissez par le fromage râpé et une cuillerée à café de matière grasse.

4 Passez au gril bien chaud 5 minutes, pour obtenir une jolie couleur et jusqu'à ce que les tartines soient bien gratinées. Servez à l'assiette avec quelques feuilles de salade. Découpées en petits carrés, vous pouvez aussi les présenter en amuse-bouches.