

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  pour accompagner

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.