

Gratin d'oignons rouges d'après Jamie Oliver

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 beaux oignons rouges pelés et coupés en 4
2 gousses d'ail pelées et émincées
1 petit verre de vin blanc
4 c à s de crème fraîche
Les feuilles de 8 branches de thym frais
50 g de gruyère râpé
50 g de parmesan fraîchement râpé
Huile d'olive
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu

Séparer les quartiers d'oignons pour obtenir des petits pétales. Les mettre dans un plat allant au four de format A4 ou comme je l'ai fait dans des plats à gratin individuels. Les arroser d'un peu d'huile d'olive, saler et poivrer. Ajouter les feuilles de thym et l'ail émincé. Verser le vin blanc, couvrir avec une double épaisseur de papier aluminium bien serré. Mettre le plat au four préchauffé à 200° pendant 45 mn, puis sortir le plat, retirer le papier aluminium et remettre au four 15 mn. Une fois que l'oignon est légèrement doré ajouter la crème fraîche et parsemer des 2 fromages. Baisser le four à 180° et laisser confire pendant 15 mn environ jusqu'à ce que le gratin soit doré.

Vous pouvez faire ce gratin avec un mélange d'oignons blancs, rouges et grelots ou des échalotes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>