



Croûton de pain et sa confiture d'oignon à l'érable gratiné au St-Paulin

ACCOMPAGNEMENTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 gros oignons rouges
- 1/4 de tasse de beurre salé
- 1/3 de tasse de vinaigre balsamique blanc ou rouge
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1 pain baguette
- 1 tasse de fromage Saint-Paulin, râpé

Préparation

1. Couper les oignons en fines rondelles.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle et y ajouter les oignons.
3. Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient transparents (environ 5 minutes à feu moyen).
4. Déglacer au vinaigre. Quand le vinaigre est évaporé, ajouter le sirop d'érable. Bien mélanger.
5. Recouvrir et laisser mijoter une dizaine de minutes ou jusqu'à ce que les oignons aient une texture de confiture.
6. Couper le pain en tranches. Arroser d'huile d'olive. Faire cuire quelques minutes à 350F dans le four. Quand les pains commencent à dorer, sortir du four.
7. Ajouter sur les pains, une cuillère de confit d'oignon et garnir d'une de fromage.
8. Passer sous le grill jusqu'à ce que le fromage bouillonne.