

Pain gratiné à la chipolata et aux oignons



Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 chipolatas

2 gros oignons

1 c à c de sucre cassonade

1c à s de vinaigre de cidre

2 petits pains ciabatta

70 g de gruyère râpé

2 branches de thym

Huile

Sel et poivre

Voir variante en fin de recette

Éplucher et émincer les oignons et les faire fondre dans 20 mn dans une poêle sur feu moyen avec un peu d'huile. Assaisonner puis ajouter le sucre cassonade et le vinaigre de cidre. Laisser cuire encore 10 mn pour faire légèrement confire les oignons.

Cuire les chipolatas 6 à 8 mn sur un grill ou dans une poêle avec un peu d'huile.

Couper les pains en 2 dans l'épaisseur et répartir les oignons sur les tartines obtenues.

Couper les chipolatas en 2 et les déposer sur les oignons. Parsemer de gruyère râpé et de thym. Faire gratiner sous le grill du four 4 à 5 mn en surveillant. Servir aussitôt.

Variante que j'ai faite : tremper la pain dans 5 cl de lait battu avec 1 oeuf et du sel. Faire dorer les tartines dans une poêle avec un mélange de beurre et d'huile puis les garnir et les passer sous le grill du four en surveillant.

Vin conseillé : un Beaujolais rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>