

Baguettes flambées



Pour 2 à 4 personnes :

2 baguettes de pain pré cuites

200 g d'allumettes de lardons fumés

3 ou 4 oignons jaunes

20 cl de crème épaisse (environ 2 CS par 1/2 baguette)

Sel (peu), poivre et muscade râpé

Fromage râpé (Fac)

- Peler et émincer finement les oignons.
- Dans une poêle anti adhésive, faire revenir les allumettes de lardons fumés et une fois, que ça commence à colorer, ajouter les oignons émincés. Faire cuire le tout, à feu moyen, jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Réserver.
- Dans un petit bol, mélanger la crème épaisse avec un peu de sel, de poivre et de muscade râpé.
- Couper les baguettes précuites, en 2, dans la longueur. Les recouvrir (côté mie !!!) d'environ 2 CS de crème épaisse assaisonnée par 1/2 baguette et laisser le pain s'imbiber, quelques minutes, le temps de préchauffer le four à 190°C.
- Répartir le mélange oignons/lardons sur la crème et parsemer éventuellement d'un peu de fromage râpé, pour une version gratinée.
- Enfourner, 15 minutes environ, à 190°C, le temps que la préparation aux lardons (ou le fromage) soit gratiné.
- Déguster avec une petite salade verte (pour se donner bonne conscience) ou coupées en tronçons pour un apéro gourmand.

B
T
S
Sandra