

Baguettes flambées



Pour 4 personnes :

2 baguettes de pain pré cuites

300 g d'allumettes de lardons fumés

4 oignons jaunes

20 cl de crème épaisse

Sel (très 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 l'équivalent de 2 CS de crème épaisse, avec un peu de sel, de poivre et de muscade râpé.
- Couper les baguettes pré-cuites, en 2 dans la longueur. Les recouvrir (côté mie !!!) d'environ 2 CS de crème épaisse assaisonnée 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
Sandra