

## **Croûtes aux oignons (pour 4 personnes, [www.marmiton.org](http://www.marmiton.org))**

### **Ingrédients :**

pain

3 gros oignons

quelques gousses d'ail

1 oeuf

fromage râpé

huile d'olive

### **Préparation :**

Faire revenir les oignons émincés dans de l'huile d'olive (ou à l'eau).

Ajouter les gousses d'ail, l'oeuf et un peu de fromage râpé.

Couper le pain en tranches de 1 à 2 cm. Disposer le mélange d'oignons sur les tranches de pain et ajouter du fromage râpé.

Disposer les croûtes sur une plaque à four couverte de papier sulfurisé. Faire gratiner environ 10 minutes à 200° C. Bien surveiller la cuisson.