

**Société Conrié
28 Av. de l'argent double
11160 Citou
Tel /Fax 04.68.78.00.55
06.84.62.82.53**

Gratinée à l'oignon doux de Citou

2 kg d'oignons(pour 4 à 5 personnes)

Faire frire les oignons (bien foncés)

Ecouler l'huile. Faire un bouillon avec 2 tablettes de bouillon de poule et 1 cuillère à café de concentré de tomates.

Ajouter les oignons, salés, poivrer.

Faire cuire 30 mn

Dans un plat à gratin, disposer des tranches de pain au fond et gruyère râpé sur le pain.

Vider bouillon et oignon, ajouter du gruyère sur le dessus.

Bon Appétit