

Ingrédients

3/8 tasse (85g) de beurre
2 gros oignons, en rondelles dont vous séparez les anneaux
10 grosses tomates, coupées en tranches fines
2 c. à soupe (8g) de basilic frais haché
6 tours de moulin à poivre
1 c. à thé (5g) de sel
1 c. à thé (5g) de sucre
1 tasse de chapelure

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Préchauffer le four à 400 ° F (200 ° C).

Beurrer un plat à gratin en pyrex avec 1 c. à soupe (15g) de beurre.

Faire fondre 2 c. à soupe (30g) de beurre dans une casserole et cuire les oignons pendant 10 minutes jusqu'à tendres mais non dorés.

Dans un plat à gratin, disposer une couche d'oignon. Parsemer de basilic.

Couvrir de tranches de tomates et saupoudrer de poivre, sel et sucre.

Parsemer de petits morceaux de beurre.

Recommencer ces couches jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminer par la chapelure et des morceaux de beurre.

Mettre au four pendant 30 minutes à 400 ° F (200 ° C).

Parsemer de fromage râpé au choix et servir chaud.



Gratin de tomates
au basilic

VALMONT

Depuis 1958