

Fiche technique Cookrest  
Utilisation d'une marmite, préparation de légumes, confection d'un gratin, ciselage (oignons)

Nbre de couvert : 8  
Préparation : 40 mn  
Cuisson : environ 45 mn

CR



## Gratinée à l'oignon

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Beurre	0,100	Kg	
•Oignons	0,800	Kg	<u>1A Préparation des légumes (10 mn)</u> Eplucher, laver et émincer les oignons
•Farine (si besoin)	0,020	Kg	
•Marmite ou consommé	2	L	<u>1B Marquer les oignons en cuisson (5 mn)</u> Faire compoter les oignons avec le beurre environ 30 mn en remuant régulièrement pour obtenir une coloration blonde, assaisonner, et singer si besoin
<u>2 Garniture</u>			
•Baguette	0,160	Kg	
•Gruyère	0,320	Kg	<u>1C Marquer la soupe à l'oignon en cuisson (5 mn)</u> Ajouter la marmite aux oignons et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes
			<u>2 Garniture (10 mn)</u> Détailler le pain en tranches et les faire sécher au four doucement Débarrasser sur une grille (pas sur une plaque, l'humidité « coincée » sous la tranche pourrait ramollir le pain) Râper le fromage
•Sel fin			
•Poivre du moulin	PM		
			<u>Dresser (5 mn)</u> Servir la soupe dans des bols à gratinée, ajouter le pain et recouvrir de gruyère Gratiner au four et pour finir à la salamandre