

Tartine de Morbier à la confiture d'oignons

Ingrédients : pour 4 personnes

gr	500	Morbier
gr	500	Oignons
gr	100	Sucre
gr	100	Grenadine
gr	200	Vin rouge
gr	50	Vinaigre de xérès
tranches	4	Belles tranches de pain de campagne
cl	5	Huile d'olive
	2	Gousses d'ail

Préparation :

Eplucher et émincer les oignons finement, réunir dans une casserole à fond épais, Les oignons, la grenadine, le vin rouge, le sucre et le vinaigre, cuire doucement le tout à couvert

Frotter les tartines avec l'ail puis arroser d'huile d'olive, couvrir les tartines d'une belle couche de Morbier, et faire gratiner à four chaud +/- 5 mm
Avant de servir déposer sur le Morbier fondu la confiture d'oignons