

Gratin de tomates au basilic

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Portions : 4

INGRÉDIENTS

3/8 tasse (85 g) de beurre

2 gros oignons, en rondelles dont vous séparez les anneaux

10 grosses tomates, coupées en tranches fines

2 c.à soupe (8 g) de basilic frais haché

6 tours de moulin à poivre

1 c.à thé (5 g) de sel

1 c.à thé (5 g) de sucre

1 tasse (environ 85 g) de chapelure

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
2. Beurrer un plat à gratin en pyrex avec 1 c.à soupe (15 g) de beurre
3. Faire fondre 2 c.à soupe (30 g) de beurre dans une casserole et cuire les oignons pendant 10 minutes jusqu'à tendres mais non dorés.
4. Dans le plat à gratin, disposer une couche d'oignons. Parsemer de basilic
5. Couvrir de tranches de tomates et saupoudrer de poivre, sel et sucre
6. Parsemer de petits morceaux de beurre.
7. Recommencer ces couches jusqu'à épuisement des ingrédients.
8. Terminer par la chapelure et des morceaux de beurre.
9. Mettre au four pendant 30 minutes à 400°F (200°C).
10. Parsemer de fromage rapé au choix et servir chaud.