

Gratinée campagnarde



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 36 mn

Fondez pour ce potage complet, réalisé à l'autocuiseur, mêlant authenticité et saveurs !

Ingrédients

- 16 rondelles de baguette grillées et aillées
- 8 gros oignons émincés
- 120 g de gruyère râpé
- 4 ailerons de poulet
- 4 oeufs
- 60 g de beurre
- 50 cl de vin blanc
- 4 cs de porto
- 2 cs de farine
- 1 cs de sucre en poudre
- 1 bouquet garni
- 2 baies de genièvre
- 1 clou de girofle
- noix de muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites revenir à feu vif dans l'autocuiseur les oignons dans le beurre. Ajoutez le sucre et laissez cuire à feu moyen 10 minutes jusqu'à ce que les oignons brunissent.
- 2 Incorporez la farine, couvrez et faites cuire à feu doux 5 minutes. Mettez alors le vin blanc, 1,5 litre d'eau, les ailerons, le genièvre, le clou de girofle, le bouquet garni, 1 pincée de noix de muscade, 1 cuillerée à café de sel et 1/2 cuillerée de poivre. Portez à ébullition en mélangeant régulièrement. Fermez l'autocuiseur.
- 3 Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire 18 minutes.
- 4 Placez les ailerons dans 4 bols et recouvrez de soupe à l'oignon. Disposez les rondelles de pain, parsemez de gruyère râpé et faites gratiner au four en position gril.
- 5 Juste avant de servir, faites un trou dans la croûte avec une cuillère à soupe et versez 1 oeuf entier. Remettez 5 minutes au four. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de Porto avant de déguster.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

