Baguette flambée

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 baguette de campagne
- 4 oignons jaunes
- 400gr de lardons fumés
- 2 cas d'huile d'olive
- 400gr de gruyère râpé
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Epluchez les oignons et émincez les finement. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et jetez y les oignons et laissez les cuire 10-15 min pour les dorer et les confire. Réservez.

Etape 2

Dans la même poêle sans la laver et sans matière grasse, faites revenir les lardons pendant 5 min et réservez.

Etape 3

Coupez la baguette en 4 et en deux dans l'épaisseur. Placez les baguettes sur une plaque allant au four, ajoutez les oignons, les lardons et saupoudrez de gruyère ou de comté râpé. Poivrez généreusement. Placez au four à 200° pendant 15 min pour faire gratiner le fromage
Et servez bien chaud.