Les recettes de Séverine

Gratinée à l'oignon

Par personne:
Oignons 100 g
Pain de mie 1 tranche
Margarine 10 g
Gruyère 15 g
Farine 10 g
Fond de volaille 1 c à c +100ml d'eau
Crème 1 c à s

Émincer les oignons,faire dorer puis saupoudrer de farine
Mouiller avec le bouillon, saler, poivrer et laisser cuire 20 à 25 minutes
Lier avec la crème fraiche sans remettre sur le feu
Mettre dans un plat allant au four, le pain grillé
arroser de soupe bouillante, repartir le gruyère
et faire gratiner 10 minutes

Carottes Vichy

Par personne
Carottes 250 g
Beurre 10 g
Sel, persil

Laver et peler les carottes,
puis les couper en rondelles fines et régulières
Mettre dans une casserole, saler et couvrir d'eau
Cuire à feu moyen à couvert 10 à 15 minutes
ôter le couvercle et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau
Vérifier la cuisson
Ajouter le beurre et le persil