

Rondelles d'oignons au fromage Le Gratiné St-Guillaume



FROMAGERIE
ST-GUILLAUME



INGRÉDIENTS

Rondelles d'oignons au fromage

100 g (3 oz) de fromage mozzarella **Le Gratiné St-Guillaume**
1 gros oignon ou 2 oignons moyens
60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage
125 ml (1/2 tasse) de chapelure
2 œufs, fouettés
Huile de canola pour la friture

Sauce marinara maison (si désiré)

15 ml (1 c. à soupe) de beurre
1 petit oignon, haché finement
1 gousse d'ail, hachée
250 ml (1 tasse) de tomates étuvées en conserve, égouttées
5 ml (1 c. à thé) de sucre
Basilic frais, haché finement Sel et poivre frais moulu

PRÉPARATION

Rondelles d'oignons au fromage

Tailler le fromage en tranches. Peler et couper l'oignon en rondelles de la même largeur que les tranches de fromage. Séparer les rondelles. Insérer des tranches de fromage entre deux rondelles d'oignons, tel qu'illustré ci-dessus. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de fromage et/ou d'oignons. Paner à l'anglaise chaque assemblage de rondelles d'oignon au fromage en les passant d'abord dans la farine, ensuite dans les œufs et puis dans la chapelure. Assurez-vous de bien les enrober. Réserver.

Préchauffer l'huile de friture à 180 °C (350 °F). Frire les rondelles d'oignons panées jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égoutter sur du papier absorbant. Servir accompagné de sauce marinara maison ou du commerce.

Sauce marinara maison

Fondre le beurre dans une casserole à feu doux et cuire l'oignon avec l'ail en remuant de temps à autre pendant 8 minutes. Ajouter les tomates étuvées et le sucre. Saler et poivrer. Remuer et laisser mijoter pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur à main, défaire les tomates jusqu'à ce que la sauce soit aussi lisse que désiré. Ajouter le basilic et remuer. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com

