

GRATINÉ DE SALADE

NIVEAU
Facile

TEMPS DE PRÉPARATION
20 Minutes

TEMPS DE CUISSON
20 Minutes

POUR
1 Personne

Ingrédients

- 1 salade (fatiguée)
- 1 oignon
- 0,05l de crème légère (15%)
- 5 g de beurre
- sel
- poivre
- 1/2 c.à.c Colombo
- 10g g de gruyère (râpé)

Par

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou.



LES ÉTAPES

- 1.** Pelez et émincez l'oignon.
- 2.** Coupez la salade et bien l'essorer.
- 3.** Préchauffez le four sur position grill. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et faites-y revenir 5 minutes l'oignon.
- 4.** Ajoutez la salade, bien mélanger, couvrez avec les feuilles et laissez fondre pendant 2 minutes.
- 5.** Versez la crème, le sel, le poivre et le Colombo. Bien mélanger.
- 6.** Transvasez dans un petit caquelon et saupoudrez de gruyère râpé.
- 7.** Passez sous le grill le temps de gratiner. Servez chaud. Bonne dégustation !