

Croûtons aux oignons

Pour 4 personnes:

- [Pain miche](#) tranché
- 3 oignons émincés
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 tasse de fromage mozzarella râpé
- 3 c. à table de mayonnaise Hellmann's
- Sel et poivre au goût

Préchauffer le four à 350 F.

Dans une poêle, faire fondre les oignons dans l'huile pendant environ 10 minutes. Saler et poivrer au goût.

Mettre le pain tranché sur une plaque à allant au four.

Dans un bol, mélanger les oignons, le fromage et la mayonnaise.

Étendre le mélange uniformément sur le pain.

Cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit grillé.

(Source: Kat - Douceurs au palais)