

**LA GRATINÉE LYONNAISE DE DIDIER PEYRATOUT**

**(LE BOUCHON DE LA BOURSE)**

Ingrédients : pour 6 personnes

4 gros oignons jaunes émincés  
1 litre de bouillon  
de pot-au-feu  
25 cl de vin blanc sec  
10 cl de porto  
10 cl de cognac  
6 jaunes d'œufs  
250 g d'emmental râpé  
10 tranches de pain de  
campagne au levain  
50 g de beurre



Recette :

1. Préchauffez le four à 250°
2. Dans une poêle, faites blondir doucement les oignons émincés dans 50 g de beurre.
3. Verser le vin blanc. Portez à ébullition.
4. Ajoutez le bouillon de bœuf. Faites chauffer la soupe à petits frémissements.
5. Dans une cocotte, faites des couches alternées de pain grillé et de fromage (en commençant par le pain grillé), comme un mille feuille.
6. Une demi-heure avant de passer à table, versez le bouillon dans la cocotte et faites gratiner au four.
7. Battez les jaunes d'œufs avec le porto et le cognac. À la sortie du four (quand le dessus est gratiné) faites une "cheminée" au centre avec une louche en appuyant et en remontant. Versez le mélange jaunes d'œufs, porto et cognac et continuez à fouler verticalement le mélange jusqu'au fond pour mélanger.
8. Remettez au four pendant une vingtaine de minutes. Disposez directement la cocote sur la table pour que chacun se serve.

**Le petit truc**

La soupe à l'oignon n'est pas une spécificité lyonnaise. Mais la gratinée lyonnaise est une forme d'exaltation de la simple soupe à l'oignon: plus enrichie de bonnes choses, plus pleine d'oignon, et surtout gratinée, d'où son nom. Choisissez bien vos oignons. Les meilleurs pour la gratinée sont les oignons "paille", bien goûtus, à la base de nombreuses recettes lyonnaises. Car il faut savoir que, quand une préparation est dite à la lyonnaise, il y a de fortes chances qu'elle comporte de l'oignon, "paille" donc.



**Bon Appétit**