

Μπρουκέτα με κρεμμυδάκια γκραντινέ,



Υλικά

- 8 κρεμμυδάκια φρέσκα
 - Αλάτι κατά βούληση
 - 15 γρ. ζάχαρη
 - 15 γρ. βούτυρο
 - 15 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 - 300 ml ζωμό λαχανικών
 - 1 κ.γ. μουστάρδα Dijon
 - 100 ml. κρέμα γάλακτος
 - 175 γρ. τσένταρ τριμμένο
 - 1 μπαγκέτα κομμένη σε 8 φέτες
 - Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
 - 8 φέτες μπέικον κομμένες σε μικρά κομμάτια
-
- Χρόνος Προετοιμασίας
 - 15΄

- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.

Τοποθετούμε τα κρεμμύδια με τη ζάχαρη και το αλάτι σε ένα ταψί. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά και ψήνουμε στο φούρνο μέχρι να πάρουν χρώμα τα κρεμμύδια. Βγάζουμε τα κρεμμύδια από το φούρνο και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο να λιώσει σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε τα υλικά για 2-3 λεπτά και προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών. Αφήνουμε τα υλικά να πάρουν βράση, ανακατεύουμε τακτικά και αφού τα αφήσουμε να βράσουν για 2-3 λεπτά αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Προσθέτουμε την μουστάρδα, την κρέμα γάλακτος, αλάτι, πιπέρι και το μισό τυρί. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει το τυρί.

Βάζουμε το μπέικον σε ένα τηγάνι και το σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να πάρει χρώμα και να γίνει τραγανό. Αποσύρουμε το μπέικον από το τηγάνι και το βάζουμε σε ένα πιάτο που έχουμε καλύψει με απορροφητικό χαρτί.

Ψήνουμε τις φέτες του ψωμιού στην τοστιέρα για 2-3 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να γίνουν τραγανές.

Τοποθετούμε τα κρεμμύδια πάνω σε κάθε φέτα ψωμιού και περιχύνουμε με τη σάλτσα του τυριού που φτιάξαμε. Πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τυρί. Τοποθετούμε τις μπρουσκέτες σε ένα ταψί και ψήνουμε στο φούρνο για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα το τυρί και να αρχίσει να λιώνει.

Βγάζουμε από το φούρνο και τοποθετούμε στην κορυφή κάθε μπρουσκέτας το τραγανό μπέικον.

Σερβίρουμε αμέσως.

Πηγή: cookbox.com.cy