

# Tartine Raclette « Fort des Halles »

## Informations

Personnes : 4



## Ingrédients

- 200 g de Raclette Signature
- 4 belle tranches de pain aux graines
- 400 g d'entrecôte de bœuf
- 2 oignons
- 40 g de beurre
- Petits oignons au vinaigre
- 10 g de sucre
- Ciboulette
- Sel fin, poivre du moulin

## Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.



2. Épluchez les oignons et émincez grossièrement. Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre, ajoutez le sucre et faites caraméliser les oignons à feu moyen.
3. Déposez les tranches de pain sur une feuille de papier cuisson. Masquez généreusement les tranches avec le confit d'oignons. Déposez sur chacune une belle portion de fromage et enfournez pour 6 à 8 minutes.
4. Parallèlement, sur un grill bien chaud marquez l'entrecôte.
5. Sortez les tartines du four lorsque le fromage est bien fondu. Découpez l'entrecôte grillée en petite escalope et disposez de façon équitable sur chacune des tartines.
6. Décorez avec quelques brins de ciboulette et les petits oignons au vinaigre qui apporteront une touche d'acidité très agréable à la dégustation.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de remplacer l'entrecôte de bœuf par une escalope de veau ou même un filet de volaille fermier.