

## TARTINE BACON - OIGNON

[La cuisine de Laëty](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com) [la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

**Ingrédients :** ( 4 personnes )

- 1 + 1/2 Baguettes larges
- 200g Crème fraîche 15%
- 2 Oignons
- 250g allumettes de Bacon
- Gruyère

**Recette :**

- > Emincer l'oignon
- > Couper la baguette en 2 sur la longueur
- > Etaler la crème fraîche sur la baguette
- > Mettre de l'oignon émincé sur la crème fraîche
- > Rajouter des allumettes de bacon sur les oignons
- > Parsemer du gruyère sur le dessus
- > Enfourner 15/20 min à 180°C
- > Servir chaud