

Pâtes aux oignons

30 min · 4 personnes



INGRÉDIENTS

1 filet d'huile
1 noix de beurre
3 oignons
250ml d'eau
1 bouillon cube
de poule / légumes
250ml de crème semi-épaisse
380g de pâtes
Sel, poivre
80g d'emmental râpé
1 poignée de persil haché

ON PASSE EN CUISINE

1. Coupez les oignons : Épluchez puis hachez finement les oignons.
2. Cuisson des pâtes : Faites cuire vos pâtes préférées al dente (le temps indiqué sur le sachet). Une fois qu'elles sont cuites, égouttez-les, ajoutez une noix de beurre et réservez-les.
3. Hop dans la poêle : Dans une poêle bien chaude, ajoutez un filet d'huile et une noix de beurre.
4. Ajoutez les oignons et faites-les cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et fondants.
5. Versez le bouillon (eau portée à ébullition avec bouillon cube) sur les oignons. Laissez cuire 5 minutes (à feu moyen).
6. Versez la crème, mélangez et laissez cuire 5 minutes (à feu moyen).
7. Ajoutez les pâtes et mélangez (à feu doux).
8. Ajoutez l'emmental râpé et mélangez (à feu doux) jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
9. Ajoutez le persil haché et mélangez. C'est prêt !