

■ LE GRATIN DE «DÉLICE»
AUX NOUILLES
pour 4 personnes

400 g de nouilles fines; 4 oignons; 50 g de beurre de cuisine; 150 g de fromage râpé; 1 tasse de crème fraîche; sel, poivre.

1. Faire bouillir les nouilles dans beaucoup d'eau salée 5 minutes seulement. Pendant ce temps, hacher les oignons finement et les faire revenir dans un peu de beurre.

2. Prendre un grand plat à gratin: mettre une couche de nouilles, une couche d'oignons, une couche de fromage, poivre, sel. Répéter cette opération environ 4 fois. Terminer par une couche de nouilles. Verser au dernier moment la crème fraîche, sur l'ensemble du gratin.

3. Faire mijoter dans un four chauffé moyennement 20 à 30 minutes. Servir avec une excellente salade verte.