

---

## Tartine de Saint-Marcellin aux oignons rouges

---

### Ingrédients :

- 4 petits Saint Marcellin Etoile du Vercors
  - 8 oignons rouges
  - 4 tranches de pain au levain
  - 3 cuillères à soupe de miel
  - sel poivre
  - huile d'olive herbes de Provence
- 
- Emincez les oignons rouges, faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez le miel. Lorsque les oignons deviennent brun, ajoutez 10cl d'eau et laissez réduire. Rajoutez les herbes de Provence.
  - Faites griller 4 grosses tranches de pain au levain de façon qu'elles ne rougissent que d'un seul côté.
  - Placez ensuite les 4 tranches de pain (le côté grillé au-dessus) dans la poêle où les oignons ont cuits, et tartinez-les ensuite de confiture d'oignons.
  - Placez les Saint-Marcellin dessus et servez lorsqu'ils commencent à fondre.
  - A servir avec une bonne salade verte