

RECETTES : OIGNON

Oignons confits

Couper les racines et les tiges de oignons.
Placer chaque oignon dans une feuille d'aluminium.
Déposer sur chaque oignon une pointe de sel de Guérande.
Faire cuire dans la braïse.

Oignons au four

Une douzaine d'oignons de taille moyenne.
Huile d'olive
Marjolaine
Sel

Disposer les oignons avec leur peau dans un plat en terre.
Les mettre à cuire à four vif 10 à 15 min, puis les retourner sur l'autre face pour 15 autres minutes.
Surveiller la cuisson, ils doivent griller sans brûler.
On sert les oignons avec la peau. Chacun épluchera sa part pour ensuite les couper en quatre et les assaisonner avec le sel, l'huile et la marjolaine

Compote d'oignons nouveaux

4 bottes d'oignons nouveaux
2 tomates bien mûres
2 gousses d'ail
2 c. à s. vinaigre de cidre
1 c. à s. miel liquide
3 c. à s. huile d'olive
1 brin de thym
1 pincée de gingembre en poudre
1 pointe de couteau de piment en poudre
1 c. à s. rase de graines de coriandre
sel
poivre moulu

Peler les oignons. Les couper en deux en ou quatre selon la grosseur.
Peler et épépiner les tomates. Découper la pulpe en petits dés.
Peler et écraser les gousses d'ail.

Dans une casserole faire chauffer l'huile d'olive
Ajouter oignons, ail et pulpe de tomate.
Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire doucement 25 min jusqu'à obtention d'une compote.
Laisser refroidir. Servir bien frais en entrée avec du pain grillé ou en accompagnement de céréales, grillades, viande rôtie.

Tarte fine aux oignons nouveaux caramélisés.

4 carrés de pâte feuilletée

12 oignons nouveaux

4 c. à c. sucre

4 c. à soupe vinaigre balsamique

2 c. à soupe huile d'olive

sel, poivre

Eplucher les oignons et les couper en morceaux fins

Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive et faire dorer les oignons.

Saupoudrer de sucre, saler et laisser confire à feu doux 10 min en remuant de temps en temps.

Arroser de vinaigre balsamique, mélanger et laisser sur le feu jusqu'à évaporation complète.

Laisser tiédir.

Préchauffer le four à 200°.

Répartir les oignons caramélisés sur les fonds de pâte préalablement piqués à la fourchette.

Enfourner 25 min.

Donner un tour de moulin à poivre au moment de servir.

Oignons à la norvégienne

Pour un bocal d'1 litre :

1 kg de petits oignons blancs

500 ml vinaigre d'alcool

20 morceaux de sucre

grains de poivre

2 petits piments rouges

2 branche d'estragon

Eplucher les oignons et les mettre dans le bocal préalablement ébouillanté et séché.

Ajouter les grains de poivre, les piments lavés et séchés, l'estragon.

Mettre le sucre dans une casserole à fond épais. Dès que le sucre devient caramel, retirer du feu et verser le vinaigre. Sans attendre, remplir le bocal de caramel au vinaigre.

Fermer hermétiquement et laisser reposer un mois avant de consommer.