



OIGNONS RÔTIS AU FOUR

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 oignons de couleurs différentes et de même taille
2 gousses d'ail
persil
50g de baguette sèche
huile d'olive

Préchauffer le four à 180°.
Peler les oignons et couper un chapeau fin sur le dessus.
Badigeonner avec 2CS d'huile et les ranger dans un plat allant au four.
Enfourner 30min.
Mixer grossièrement le pain avec un peu d'huile, l'ail, quelques brins de persil, sel et poivre.
Etaler cette chapelure sur les oignons et poursuivre la cuisson 15min.
Servir chaud pour accompagner une côte de bœuf ou un poisson grillé.
Déguster.