



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.