

Oignons au four au parmesan en robe de lard fumé

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 oignons blancs de la taille d'une balle de tennis

Huile d'olive

2 gousses d'ail pelées et finement hachées

4 tiges de romarin frais

8 c à s de crème épaisse

100 g de parmesan fraîchement râpé

4 tranches de poitrine fumée

Sel et poivre

Peler les oignons et les blanchir 15–20 mn dans un grand volume d'eau pour les attendrir. Les égoutter et les laisser refroidir.

Avec un couteau retirer 2,5 cm du sommet de chaque oignon. Hacher ces morceaux et les réserver. Si nécessaire couper la base des oignons pour qu'ils tiennent d'aplomb. Avec une petite cuillère creuser chaque oignon avec précaution et hacher la pulpe récupérée.

Dans une poêle faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire revenir l'ail, les hachis d'oignon et une petite pointe de romarin haché. Cuire 4 à 5 mn et éteindre le feu. Ajouter la crème épaisse, le parmesan, mélanger et bien assaisonner.

Entourer chaque oignon d'une tranche de lard fumé et la maintenir avec une pique en bois ou une petite tige de romarin. Placer les oignons dans un plat huilé allant au four et les remplir avec le mélange de crème, de parmesan et d'oignons. Mettre à cuire dans un four préchauffé à 200 ° pendant 25 mn environ suivant la grosseur des oignons.

Vous pouvez faire cette recette avec d'autres fromages. Je vous conseille de ne pas trop serrer les tranches de lard autour des oignons, car le lard va légèrement se rétracter en cours de cuisson et risquerait alors de remonter vers le haut de l'oignon.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>