



Les plats principaux

Oignons farcis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 oignons (doux de taille moyenne, épluchés)
4 branches de céleri (hachées fin)
2 cuillères à soupe de persil (hachées fin)
1 cuillère à soupe de sauge (hachées fin)
250 millilitres de bouillon de poulet
200 grammes de chapelure
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Coupez un petit morceau du dessous des oignons de telle manière qu'ils se tiennent droits. À l'aide d'une petite cuillère retirez la chair mais veillez à laisser 2 ou 3 couches intactes. Coupez la chair finement.

Disposez les oignons dans un plat à four puis versez-y la moitié du bouillon. Dans chaque oignon déposez une petite noix de beurre. Couvrez avec une feuille d'aluminium et enfournez 25 minutes.

Versez l'eau de cuisson des oignons dans une cruche à mesurer et ajoutez autant de bouillon pour obtenir de nouveau 250 ml. Faites revenir le céleri et les oignons finement hachés dans 4 cs de beurre. Ajoutez le persil et la sauge et cuisez 1 minutes en mélangeant. Incorporez la chapelure puis salez et poivrez. Versez les $\frac{3}{4}$ du bouillon, mélangez et éteignez le feu.

Farcissez les oignons avec la farce. Mettez de nouveau dans un plat à four et ajoutez le reste du bouillon. Enfourez 20 minutes jusqu'à ce que la farce soit bien dorée.

Ustensiles de cuisine

Four

