



Plats d'accompagnement

Oignons doux au barbecue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
4 cuillères à soupe huile de tournesol
1 cuillère à soupe de parmesan (râpé)
1 cuillère à café de miel
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (hachées fines + extra)
4 oignons (doux)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les oignons en tranches de 1,5 cm d'épaisseur que vous enfilez sur des bois à brochette.

Mélangez ensemble l'huile de tournesol, le vinaigre balsamique, le thym et le miel. Badigeonnez-en les tranches d'oignon.

Rôtissez les brochettes 6 minutes à la chaleur indirecte du barbecue. Retournez-les et rôtissez-les encore 6 minutes. Avec le reste de la marinade badigeonnez les brochettes puis retournez-les à nouveau. Après environ 15 minutes les tranches d'oignon sont à point. Disposez-les joliment sur un plat et saupoudrez-les de fromage et du surplus de thym.

Conseil:

Trempez vos bois à brochette dans un peu d'eau. Ainsi ils ne brûlent pas pendant la grillade.

