



Plats d'accompagnement

Bombe d'oignon farcie

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 oignons (gros, débarrassés de la pelure extérieure)
90 millilitres de sauce barbecue
4 petits boules de mozzarella
500 grammes viande hachée
80 grammes de chapelure
16 tranches de bacon
1 œuf
1 cuillère à café de fines herbes Provençales
1/2 cuillère à café ail en poudre
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez l'oignon en deux et gardez la couche extérieure de chaque oignon à part, hachez finement l'intérieur d'un oignon.

Avec les mains mélangez bien le haché, l'oignon ciselé, la chapelure, l'oeuf, la sauce BBQ, l'ail en poudre, les épices provençales, le poivre et le sel.

Faites des boulettes de haché qui s'adaptent entre les pelures des oignons et dans chacune enfoncez une boule de mozzarella, appuyez bien les pelures de l'oignon autour de la boulette de haché puis enveloppez avec les tranches de lard.

Fixez fermement avec un cure-dents puis cuisez au BBQ durant 10-15 minutes jusqu'à ce que le haché soit complètement cuit à l'intérieur.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

