



Plats d'accompagnement

Oignon glacé en brochette

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de miel
2 oignons (épluchés)
1 citron (le zeste)
thym (frais)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le miel, la moutarde et la sauce soja jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse puis salez et poivrez.

Coupez les oignons en 8 rondelles épaisses et piquez-les par 2 sur un bois ou pique à brochette.

Faites fondre une noix de beurre sur l'appareil à gourmet et cuisez les brochettes des deux côtés dans le beurre pendant 10 minutes.

Badigeonnez les rondelles d'oignon avec le mélange et cuisez encore 3 minutes de chaque côté pour que le miel puisse caraméliser.

Terminez votre assiette avec du thym frais et du zeste de citron.

Ustensiles de cuisine

L'appareil à gourmet

