OIGNONS FARCIS

Ingrédients pour 4 personnes

4 Oignons (gros)
150 g Viande de veau hachée
1 échalotte
20 g Beurre
80 g Mie de pain
1 Oeuf
3 brins de persil
1/4 l Cidre brut
1 c. à soupe Graines de coriandre
Sel, Poivre

a - Faire blanchir les oignons pendant 2 minutes à l'eau bouillante et salée.
b - Les peler puis les creuser en gardant un couvercle. Réserver la pulpe pour la farce.
c - Hacher l’échalote et la faire étuver au beurre. Au bout de 5 minutes, ajouter le veau pour le faire rissoler ainsi que la chair des oignons, mie de pain trempée, le persil haché et, hors du feu, l’œuf. Saler et poivrer.
d - farcir largement chaque oignons en tassant bien. Les placer dans une cocotte. Arroser de cidre et parsemer de coriandre, saler et poivrer.
a - Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes.

Partagée par: ledid76@AmisGourmands.fr le 13/08/2017 15:06