

# RECETTE DE CUISINE DES GONES

## LES OIGNONS FARCIS DE PAUL BOCUSE



Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 1 heure

Les ingrédients pour 6 Personnes

6 gros oignons (idéalement des "oignons doux d'Espagne")

50 g de beurre + pour le plat

200 g de farce, hachis ou salpicon

2 cuillères à soupe de chapelure

Sel

Poivre

### Recette

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Pelez les oignons et faites une incision profonde autour de la tige.

Faites bouillir une casserole d'eau salée (à raison de 12 g de sel par litre d'eau).

Plongez les oignons dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.

Égouttez-les.

Évidez chaque oignon et rangez-les dans un plat à four beurré.

Salez-les.

Hachez la pulpe d'oignon obtenue et faites-la revenir avec la moitié du beurre 15 minutes.

Remuez régulièrement pour ne pas laisser colorer.

Ajoutez alors la farce, le hachis ou le salpicon.

Mélangez et faites revenir quelques minutes.

Garnissez les oignons en dôme avec le mélange à l'aide d'une cuillère.

Saupoudrez de chapelure.

Faites fondre le reste de beurre et arrosez les oignons avec.

Enfournez pour 30 minutes environ, à découvert, pour obtenir un gratin doré en arrosant régulièrement avec le beurre de cuisson.

**Bon Appétit**