

Oignons farcis au fromage de chèvre et aux tomates séchées

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 gros oignons
150 g de fromage de chèvre émietté ou coupé en dés
50 g de chapelure
8 tomates séchées à l'huile d'olive égouttées et hachées
1 à 2 gousses d'ail finement hachées
1/2 c à c de thym frais
2 c à s de persil ciselé
1 petit oeuf battu
3 c à s de pignons grillés à sec
2 c à s d'huile d'olive (du bocal de tomates séchées)
Sel et poivre du moulin

2 ième version :

150 g de feta (à la place du chèvre)
3 c à s de raisins secs (à la place des pignons)

Faire blanchir 10 mn à l'eau bouillante salée les oignons avec leur peau. Les égoutter, laisser refroidir et les couper en 2 horizontalement. Retirer la peau puis le coeur de chaque demi-oignon avec une cuillère à café. Les poser sur dans un plat à gratin huilé.

Hacher la chair des oignons recueillie en les évidant et la mettre dans un saladier. Ajouter le fromage de chèvre (ou la feta), la chapelure, les tomates séchées, l'ail, le thym, la moitié du persil et l'oeuf. Mélanger bien et assaisonner. Ajouter ensuite les pignons (ou les raisins secs). Répartir cette farce dans les demi-oignons et couvrir de papier aluminium. Cuire 25 mn environ à four préchauffé à 190°. Retirer le papier aluminium et arroser d'huile pour poursuivre la cuisson encore 30 mn environ (à adapter en fonction du four, 20 mn dans mon four) jusqu'à ce que les oignons soient bien cuits. Arroser de temps en temps en cours de cuisson. Servir parsemé de persil ciselé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>