



Oignons soufflés au fromage de chèvre

Préparation : 40 min.

Cuisson : 20 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

4 gros oignons

1 fromage de chèvre frais (50 g)

1/4 de cuillère à café de thym séché

15 cl de lait

1 jaune d'œuf + 1 blanc d'œuf

15 g de farine

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

■ Coupez un chapeau aux oignons non pelés, au 3/4 de leur hauteur.

■ Videz les oignons à la cuillère en gardant 2 couches de pulpe. Coupez-les légèrement à leur base pour pouvoir les faire tenir debout.

■ Hachez la pulpe de l'intérieur et celle des chapeaux. Salez et faites-la revenir à la poêle à feu doux avec 1 cuillerée d'huile d'olive pendant 20 minutes. Elle doit devenir très tendre et perdre beaucoup de volume.

■ Préchauffez votre four à 180 °C (th. 4).

■ Ajoutez au mélange 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, la farine, le thym et remuez pendant 1 minute.

■ Versez le lait petit à petit en remuant pour obtenir une crème épaisse. Faites-y fondre le fromage de chèvre à feu doux. Poivrez puis ôtez du feu.

■ Fouettez le blanc d'œuf, avec une pincée de sel, en neige ferme.

■ Ajoutez le jaune d'œuf à la crème d'oignon, puis le blanc monté en neige en l'incorporant délicatement pour ne pas casser la neige.

■ Garnissez les oignons avec la préparation, puis calez-les dans un petit plat à four.

■ Versez 1 dl d'eau chaude au fond du plat et enfournez-le 20 minutes.

■ Servez chaud.



Anjou Gamay rouge