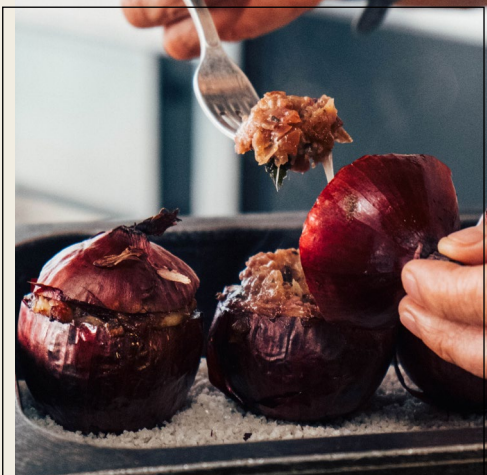


# OIGNONS FARCIS EN CROÛTE DE SEL



Pour 6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 6** oignons rouges
- 500 G** de gros sel
- 60 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- 4** chipolatas
- 80 G** de mozzarella
- 1** bouquet de sauge
- [Huile d'olive](#)
- [Vinaigre balsamique blanc](#)
- [Sel](#) et [poivre](#)

## RÉALISATION

- 1.** Disposer les oignons sur une plaque de cuisson et les cuire au four pendant 45 minutes à 180°C. Les oignons doivent pré-cuire mais rester "al dente" au cœur.
- 2.** Verser le gros sel dans un plat de cuisson en formant deux bandes de sel parallèles d'environ 5 centimètres de hauteur. Réserver.
- 3.** Couper les chapeaux des oignons aux trois quarts de leur hauteur. Vider délicatement les chapeaux et les oignons de leur chair à l'aide d'une cuillère parisienne.
- 4.** Émincer grossièrement la chair des oignons et les caraméliser à la poêle avec un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et quelques feuilles de sauge. Laisser les oignons rôtir à feu vif pendant 7 à 8 minutes. Lorsque les oignons sont joliment colorés, déglacer d'un trait de vinaigre balsamique blanc et couper le feu.
- 5.** Émincer grossièrement les oignons caramélisés au robot ou, à défaut, au couteau. Transvaser l'émincé d'oignons dans un cul de poule et y ajouter le parmesan râpé.
- 6.** Couper les chipolatas en deux dans le sens de la longueur et les vider de leur chair. Rôtir la chair à saucisse dans une poêle antiadhésive à feu vif pendant quelques minutes.
- 7.** Incorporer la chair à saucisse au mélange d'oignons émincés et de parmesan. Goûter et ajuster l'assaisonnement. La farce doit être crémeuse.
- 8.** Couper la mozzarella en petits dés et l'incorporer à la farce.
- 9.** Assaisonner chaque oignon évidé d'une pincée de fleur de sel puis les farcir du mélange d'oignons et de chair à saucisse. Disposer les oignons sur la base de sel et les fermer de leurs chapeaux.
- 10.** Couvrir la plaque de cuisson d'aluminium et enfourner les oignons farcis pendant 20 minutes à 180°C, puis retirer l'aluminium et laisser cuire encore 10 minutes pour les faire dorer.
- 11.** Servir les oignons dans leur plat de cuisson accompagnés d'une salade ou de pommes de terre rôties.

