



Légumes variés

Oignons rouges farcis au jambon



1h05 **20 min** **45 min** **0** **358**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des oignons

- 1 Eplucher et couper les oignons au tiers de leur hauteur.
- 2 A l'aide d'une cuillère parisienne, évider les oignons sans les percer.
- 3 Récupérer la moitié de la chair ainsi que les chapeaux et les mixer assez finement.
- 4 Réserver la chair d'oignon restante pour une autre recette.

8 Oignon(s) rouge(s)

150 g **Jambon cuit**

150 g **Jambon cru**

250 g **Ricotta**

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

8 feuille(s) **Sauge**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Faire chauffer l'huile dans la poêle.
- 2 Ajouter les oignons, les saler légèrement puis les faire rissoler quelques minutes sans coloration.
- 3 Mixer les jambons assez grossièrement. La texture et la saveur de chacun doivent être perceptibles.
- 4 Dans un saladier, verser les oignons rissolés, les jambons mixés, la ricotta, les feuilles de sauge ciselées et l'oeuf. Saler un peu et poivrer généreusement.
- 5 Mélanger assez longuement pour obtenir une farce homogène.

- 6 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 3

Préparation et cuisson des oignons farcis

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Farcir généreusement les oignons.
- 3 Les déposer dans un plat adapté au four et ajouter 1 cm d'eau.
- 4 Enfourner pendant 40 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser tiédir quelques minutes.
- 2 Servir 2 oignons par convives.