Oignons farcis braisés



Produits Bresc utilisés



Bresc Mélange de champignons 450g



Bresc Purée d'ail fumé 325g

Ingrédients

10

- 250 g de lard fumé
- 250 g de mélange de champignons Bresc
- 125 g de chapelure (panko)
- 75 g de parmesan
- 50 g de beurre
- 50 g de purée d'ail fumé Bresc
- 10 oignons
- 3 dl de vin blanc
- sel et poivre

Méthode de préparation

Couper le haut des oignons épluchés. Évider les oignons en laissant un bord de 1 à 2 cm. Blanchir les oignons, les saisir et les égoutter. Hacher finement l'intérieur des oignons et les faire revenir dans le beurre sans les laisser brunir. Ajouter le lard fumé et le faire revenir avec. Ajouter le mélange de champignons et la purée d'ail fumé et faire chauffer ensemble. Ajouter le fromage et le panko hors du feu et saler et poivrer. Garnir les oignons avec la farce et recouvrir avec le chapeau. Disposer les oignons dans un plat allant au four. Ajouter le vin blanc et laisser cuire au barbecue pendant 15 minutes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000