

## Oignons rôtis

Accompagnement pour 4 personnes

- 8 oignons doux des Cévennes
- 8 tranches de lard fumées
- 8 pincées de thym
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre.



■ *De gros oignons doux, cuit doucement et longtemps au four pour un résultat fondant et savoureux.*

■ Préchauffez votre four à 150°.

■ Supprimez les premières peaux des oignons, et incisez les en croix en partant du haut, en vous arrêtant avant le dernier quart. Ecartez un peu les incisions, salez et poivrez l'intérieur des oignons.

■ Entourez chaque oignon avec une tranche de lard. Parsemez de thym et versez un peu d'huile d'olive sur le sommet.

■ Disposez les dans un plat allant au four, et enfournez pour 1 heure de cuisson.

**Servir:** Bien fondant et bien chaud avec un rôti.

**Variation :** Utilisez des oignons rouges, et ajoutez un peu d'ail écrasé.

## Conseils

Si vous n'arrivez pas à faire tenir les tranches de lard autour des oignons, utilisez de petites piques en bois.