

Oignon lotus



4 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 4 oignons rouges
- vinaigre balsamique
- sel, poivre
- huile d'olive
- herbes de provence

Préparation

Coupez vos oignons en huit sans aller jusqu'au bout. Les placer dans un plat allant au four. Dans un bol, préparez une vinaigrette, badigeonnez vos oignons de celle-ci. Recouvrez de papier aluminium votre plat. Au four pendant 25 minutes à 220°C. Vous pouvez rajouter des herbes de provence.

Accompagnera une viande ou une salade verte.