

Oignons rouges en hériçon au miel



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 oignons rouges
- 2 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de vinaigre doux
- 1 c à s de miel
- 1 c à s de raisins secs blonds
- Sel & poivre

Les étapes

Otez la première peau de vos oignons. Entaillez-les sans les couper totalement. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre, le miel, du sel et du poivre. Déposez vos oignons dans un plat à gratin. Badigeonnez-les de sauce. Enfouissez à 180 °C pendant 25 minutes.

Mettez les raisins dans un bol et couvrez-les d'eau bouillante.

Badigeonnez de nouveau vos oignons de sauce et poursuivez la cuisson 25 minutes supplémentaires.

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les raisins blonds égouttés

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/pizza-facon-tarte-aux-oignons-rouges-et-miel-263251>