Recette

Fleurs d'oignons frites avec dip aux herbes

Un véritable délice

35 Min.
Temps de préparation

35 Min.
Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

DIP

- 200 g **de demi-crème acidulée**
- 1 cc **de moutarde**
- 3 cc **de jus de citron**
- 1/2 botte **de persil plat, finement haché** De saison
- **sel, poivre**

FLEURS D'OIGNONS

- 2 **oignons doux, env. 350 g chacun** De saison
- 2 cc **de paprika**
- 2 cc **de sel**
- **poivre**
- 160 g **de farine blanche**
- 2 **œufs, battus**
- **Huile de tournesol pour frire**
- **sel**

Voici comment faire

1 de 3

DIP

Mélanger tous les ingrédients et assaisonner.

2 de 3

FLEURS D'OIGNONS

Couper le bout supérieur de l'oignon et poser l'oignon sur la surface de travail avec la racine vers le bas. Inciser les oignons plusieurs fois en croix presque jusqu'à la base de la racine. Ouvrir soigneusement les interstices en confectionnant des fleurs. Assaisonner. Saupoudrer les fleurs d'oignons de farine et les badigeonner de manière homogène avec l'œuf. Verser le reste de l'œuf dessus et saupoudrer une nouvelle fois de farine.

3 de 3

FRITURE

Faire chauffer l'huile à env. 170 °C dans une poêle en acier chromé. Faire dorer les fleurs d'oignon par portions pendant 5 à 8 minutes en les retournant de temps en temps. Les sortir et les poser sur du papier de ménage. Servir avec le dip.

Servir avec du pain grillé.