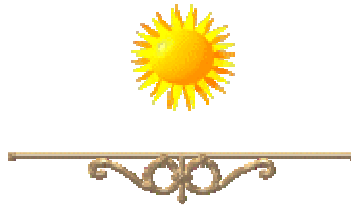


## Fiche recette 19

### Oignons à la Crème.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 15 minutes - Cuisson : 20 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

12 oignons moyens, 80 g de beurre, 200 g de crème fraîche, 1 cuiller à café de sucre en poudre, du sel et du poivre.

#### Réalisation.

Pelez délicatement 12 oignons moyens. Faites-les blanchir à l'eau bouillante salée. Retirez-les quand ils sont encore un peu fermes. Égouttez-les. Faites fondre 80 g de beurre dans une casserole à fond épais. Ajoutez les oignons. Saupoudrez de sucre puis laissez caraméliser en remuant fréquemment. Poivrez largement. Retirez les oignons et réservez-les à chaud. Déglacez la casserole avec un verre d'eau. Ajoutez 200 g de crème. Laissez épaissir à feu doux en remuant. Nappez les oignons et servir.