

## Fiche recette 34

### Oignons rôtis à la Menthe.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

3 oignons doux moyens, 2 c. à table d'huile d'olive,,3 ou 4 gousses d'ail, finement hachées, 1 c. à thé de sel, 1/2 c. à thé de poivre, 1/2 tasse de feuilles de menthe fraîchement hachée,1/4 tasse de vinaigre balsamique.

#### Préparation & Cuisson.

Couper les oignons en moitié allant du haut vers le bas. Dans un bol, mélanger huile d'olive, ail, sel, poivre et menthe. Étendre le mélange sur chaque moitié d'oignon et le placer dans un plat allant au four. Cuire à 350°F pendant environ 30 minutes. Arroser de temps en temps avec le jus et continuer la cuisson pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à les oignons soient tendres lorsqu'on les pique à la fourchette. Sortir du four, placer les oignons dans un plat de service. Arroser de vinaigre balsamique et servir. (D'après Marge Clark).