OIGNONS AU BEURRE DE MISO

Posted on novembre 12, 2021 by Florence Breuil

Category: Tout un plat
Tags: Oignons, Yotam Ottolenghi

Cette recette, tirée du livre Favour de Yotam Ottolenghi et Ixta Belfrage est composée de seulement trois ingrédients. Elle est aussi savoureuse qu'elle est époustouflante de simplicité. Pour deux personnes, comptez deux à trois oignons, 50g de beurre doux et 50g de miso blanc. Choisissez un plat qui puisse contenir à leur aise tous les oignons.

Commencez par faire chauffer votre four à chaleur tournante à 220°. Coupez vos oignons dans la longueur. Retirez la peau puis coupez les extrémités en prenant soin qu'ils restent entiers.

Mélangez au fouet le beurre fondu avec le miso puis avec 1/2 litre d'eau chaude.

Placez les moitiés d'oignons dans le plat de cuisson, face coupée vers le bas et arrosez-les du beurre de miso. Couvrez bien hermétiquement votre plat d'une feuille de papier d'aluminium puis enfournez pour 35 minutes. Retirez ensuite le papier d'aluminium, retournez délicatement les oignons. Arrosez-les de nouveau du beurre de miso et remettez-les au four (cette fois-ci sans les couvrir) pendant 50 minutes. Pensez à les arroser toutes les 10, 15 minutes afin que les oignons restent tendres. La sauce va réduire et prendre une consistance épaisse.

Une fois la cuisson terminée, transférez-les délicatement dans vos assiettes, nappez-les de sauce et régalez-vous. Ces oignons peuvent aussi bien accompagner du riz japonais, un pavé de saumon qu'être mangés seuls. Il est bien entendu que (munis d'un bon pain de campagne) vous serez autorisés à saucer allègrement...

-