

Pour 4 personnes

8 petits oignons violets de la taille d'une clémentine

1 tronçon de céleri branche (7 cm)

2 abricots secs

4 noisettes

2 cuillerées à soupe de pistache

2 cuillerées à soupe de cerneaux de noix

6 brins de coriandre fraîche

1 filet d'huile de colza

+ 1 potimarron

1 filet d'huile olive/colza

Coupez la pointe des oignons violets sans les éplucher. Avec une cuillère parisienne, prélevez la chair dans les chapeaux et le reste des oignons sans les abîmer pour les farcir facilement plus tard. Hachez finement cette chair d'oignons. Faites-la suer dans une poêle avec l'huile de colza et incorporez le céleri coupé en très petits dés ainsi que les fruits secs grossièrement hachés. Mélangez bien pour éviter de faire trop colorer cette farce, assaisonnez-la de sel et de poivre. Hors du feu, incorporez la coriandre ciselée.

Farcissez les oignons avec cette préparation. Epluchez le potimarron et coupez-le en épaisses lanières. Déposez-les dans un plat allant au four, arrosez d'huile olive/colza, assaisonnez de sel et de poivre puis calez les oignons pour qu'ils restent bien droits. Enveloppez de papier aluminium et enfournez une quarantaine de minutes à 180°C. Retirez le papier et laissez colorer 5 minutes à 200°C. Servez en accompagnement d'un poulet rôti, d'un gigot d'agneau ou d'un rosbif.

Oignons farcis aux fruits secs

