

Oignon fleur

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 4 oignons
- 100g de farine
- 125g de chapelure
- 3 oeufs
- 1 litre d'huile
- Fleur de sel
- Sauce pour servir

La **recette**

Etape 1

Retirer le dessus de l'oignon. Puis retirer la base de l'oignon et le peler. Ensuite, couper l'oignon en deux puis en quartiers, mais sans aller jusqu'au bout. Écarter les pétales de l'oignon.

Etape 2

Fariner l'oignon, ainsi qu'entre chaque pétale. Dans un bol, casser les oeufs et les battre à la fourchette. Ajouter l'oignon fariné et parsemer le de la chapelure

Etape 3

Dans une casserole, verser l'huile et faire chauffer. Plonger l'oignon dans la casserole. Le faire cuire pendant 4 minutes.

Etape 4

Une fois cuit le déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant. Parsemer chaque oignon avec de la fleur de sel et déguster avec la sauce de votre choix.