

Oignons farcis au Parmesan Reggiano



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
25 minutes



Ingrédients

100 g [Parmesan Reggiano râpé](#)
200 g viande hachée
4 gros oignons
1 oeuf
50 g beurre
25 g chapelure
sel, poivre

Préparation

Blanchissez à la poêle la viande hachée dans 25 g de beurre. Pochez les oignons à l'eau bouillante à mi-cuisson. Otez la tunique externe des oignons. Divisez-les en deux dans le sens horizontal. Evidez-les à moitié. Emincez la pulpe interne, ajoutez-la à la viande hachée avec le fromage râpé, l'oeuf battu et l'assaisonnement. Emplissez la cavité de chaque demi-oignon avec cette garniture. Semez de la chapelure sur chacun d'eux. Posez dessus un copeau de beurre. Rangez-les dans un plat à four préalablement beurré. Enfourez 15 minutes à 220°.