

Salade de roquette aux oignons rouges caramélisés

Les ingrédients pour 4 personnes

4 oignons rouges
8 fines tranches de poitrine fumée
4 branches de thym
3 c à s d'huile d'olive
1 petit verre de pignons de pin
4 poignées de roquette
Vinaigre balsamique
Copeaux de parmesan

Couper les oignons pelés en 4 puis encore en 4 (suivant la grosseur).
Faire frire les tranches de poitrine fumée à feu vif pour qu'elles soient bien croustillantes et les réserver.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et ajouter le thym, les oignons, les pignons de pin et une pincée de sel. Mélanger et cuire 5 mn en laissant caraméliser légèrement sans brûler.

Remettre la poitrine fumée dans la poêle pour la réchauffer et le tout dans un saladier. Ajouter la roquette, assaisonner de vinaigre balsamique et servir à l'assiette en ajoutant quelques copeaux de parmesan taillés au dernier moment avec un économiseur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>