

QUE FAIRE AVEC...

... 1 botte d'oignons verts ?



Calçots à la sauce Romesco

- ✿ Faire rôtir **3 gousses d'ail** et **250 g de tomates pelées** au four à 200°C pendant 15 à 20 min, (surveillez qu'ils ne brûlent pas).
- ✿ Retirer la pulpe de **2 piments rouges desséchés** et la réserver.
- ✿ Faire frire **2 tranches de pain** dans de l'huile d'olive.
- ✿ Éplucher **12 amandes** et **10 noisettes grillées**.
- ✿ Dans un mixeur, introduire les amandes, les noisettes, les tomates, les gousses d'ail, la pulpe de piments et le pain, et ajouter **10 cl d'huile d'olive**, **½ verre de bon vinaigre**, du sel et du poivre. Bien mélanger pour obtenir une sauce épaisse. Goûter et corriger l'huile, le sel ou le vinaigre. Réserver cette sauce Romesco.
- ✿ Laver les oignons verts, couper la partie verte foncée trop dure et les racines. Coupé chaque oignon en deux dans le sens de la longueur.
- ✿ Mettre deux gouttes d'huile d'olive au fond d'une poêle plate antiadhésive, et huiler toute la surface de la poêle avec une pièce d'essuie-tout. Mettre la poêle au feu fort et la laisser chauffer.
- ✿ Quand elle est bien chaude, mettre les oignons verts en une seule couche tranche côté poêle. Laisser cuire jusqu'à ce que les oignons ramollissent, puis les tourner. Cuire quelques secondes de l'autre côté.
- ✿ Saler et servir avec de la sauce Romesco.

* * *

Galette chinoise à l'oignon vert

- ✿ Rincer et détailler les oignons verts en petits morceaux. Réserver.
- ✿ Verser **4 verres de farine** dans un saladier. Incorporer progressivement 2/3 d'un verre d'eau chaude et 1 ½ verre d'eau froide en remuant. Laisser reposer la pâte 20 min.
- ✿ Pétrir la pâte en saupoudrant de farine pendant 5 min, puis laisser à nouveau reposer pendant 20 min.
- ✿ Couper la pâte en 5 à 6 morceaux, chacun allant devenir une galette comme suit :
- ✿ Etaler le morceau de pâte, et le saupoudrer d'**une cuillère à café de sel**. Verser **2 cuillères à soupe d'huile** sur la galette et ajouter les morceaux d'oignons verts.
- ✿ Rouler la galette en emprisonnant l'oignon et former un boudin. Enrouler ensuite le boudin (comme un pain au raisin) et l'aplatir au rouleau en saupoudrant de farine.
- ✿ Faire frire la galette dans une poêle à couvert à feu moyen avec un petit fond d'huile, jusqu'à ce que la galette soit bien dorée (environ 2 min par face).

Retrouvez ces recettes sur www.lesbiodelisle.fr