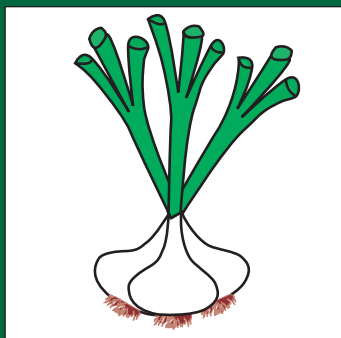


SADEGHIAN PRODUCTEUR
Oignons de Lézignan-la-Cèbe
<http://www.oignonsdelezignan.net>
06 15 10 53 69



Origine : France / Lézignan
Cat.1



La Recette du Jour au verso

La Tarte à l'Oignon de Lézignan

Pour X pers : 5 oignons de Lézignan, 4 oeufs, 20 cl de crème fraîche, 150 g d'emmental râpé, 1 pâte brisée, sel/poivre :

Emincez finement les oignons et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une couleur bien dorée. Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème et l'emmental, salez et poivrez. Ajoutez les oignons et mélangez. Dans un moule à tarte, disposez votre pâte brisée et versez la préparation. Préchauffez votre four, cuisson 30 mn à 210°C ou th. 7.

Spaghettis au Gorgonzola et aux Oignons de Lézignan

Pour 4 pers : 500 g de spaghettis, 6 cl d'huile d'olive, 2 gros oignons de Lézignan, 2 gousses d'ail, 3 cl de vinaigre balsamique, 100 g de gorgonzola :

Lancez l'eau de cuisson pour vos spaghettis, (de sorte que les spaghettis et la sauce soient prêts au même moment). Faites bien dorer les oignons dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez l'ail haché, et cuire encore pendant 2 mn en remuant. Retirez la poêle du feu et versez le vinaigre balsamique. Dans un saladier, mélangez les pâtes, les oignons et le gorgonzola émiétté, jusqu'à ce que le fromage fonde et recouvre les pâtes.

Oignons de Lézignan Confits

Pour 6 pers : 8 oignons, 50 cl de vin rouge du Languedoc, un peu de vinaigre de xéres, miel, beurre, sel, poivre :

Dans une casserole, mélangez les oignons finement coupés en lamelles, le vin, le vinaigre et un peu d'eau. Laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 30 mn. Ajoutez 2 cuillères à soupe de miel, continuez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que l'oignon soit transparent (pendant 45 mn). Ajoutez 30 g de beurre, sel et poivre. Découvrez en fin de cuisson. Ce confit s'accompagne très bien avec du foie gras, un roti, ou de la viande grillée.

Soupe à l'Oignon de Lézignan

Pour 4 pers : 6 oignons de Lézignan, 1,5 cube de bouillon de boeuf ou de volaille, 2 cuillères à soupe de farine, 20 cl de vin blanc sec, 150 g d'emmental râpé, 1 bouquet garni, 4 tranches de pain de campagne, sel et poivre :

Emincez finement les oignons et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une couleur bien dorée. Sur un feu doux, ajoutez la farine, mélangez ; versez le vin blanc, 1 L d'eau + le cube de boeuf (ou de volaille), le bouquet garni, sel/poivre. Couvrir et laisser mijoter pendant 30 mn. Préchauffez le four à 210°C ou th. 7 (sur grill), versez la soupe dans un plat et ajoutez l'emmental par-dessus et faites gratiner. Servir avec le pain grillé.

Fricassée de lapin aux oignons de Lézignan confits

Pour 6 pers : 1 lapin de 1,5 kg coupé en morceaux, 6 gros oignons, 5 cl de vinaigre de vin vieux, 1 cuillère à café de thym, 1 cuillère à soupe de sucre, sel/poivre :

Coupez les oignons en fines lamelles. Dorez les morceaux de lapin dans un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Retirez les morceaux et réservez. Faites dorer les oignons et versez le sucre. Remuez pendant 5 mn, laissez caraméliser un peu. Ajoutez le vinaigre, 10 cl l'eau et le thym. Mélangez sur feu vif en ajoutant le lapin. Couvrir et cuire 50 mn sur un feu doux. Servir avec des pommes de terre cuites à la vapeur ou du riz.

Oignons de Lézignan farcis

Pour 6 pers : 12 oignons de Lézignan, 300g de chair à saucisse, 300g de viande hachée, 8 bardes de lard, 2 gousses d'ail, 6 tomates, un morceau de pain sec, 1/2 verre de lait, 1 œuf, huile d'olive, thym, muscade, sel/poivre :

Pelez et faites blanchir les oignons 5 mn dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. Creusez délicatement avec une cuillère et réservez. Pour la farce, faites tremper le pain dans le lait, (pressez), ajoutez les 2 viandes, l'œuf, sel/poivre, muscade, thym, l'ail haché, un peu d'huile d'olive, et bien mélanger. Dans une sauteuse tapissée d'huile d'olive, disposez les tomates en morceaux. Remplir les oignons de farce, couvrir d'une barde de lard et rangez-les, sur les tomates (bien serrés). Faites cuire à feu vif et réduire le jus pour servir sur les oignons.

Pain Perdu aux Oignons de Lézignan

Pour 4 pers : 500 g d'oignons de Lézignan, 100 g de lardons fumés, 2 œufs, 3 cuill. à soupe de crème fraîche, 4 tranches de pain sec, 100 g de fromage râpé, 4 brins de ciboulette, 2 cuill. à soupe d'huile, 1 pincée de sucre, 15 g de beurre, sel, poivre :

Faites revenir les lardons pendant 2 mn ; retirez et égouttez . Emincez en fines lamelles les oignons et faites-les dorer dans un peu d'huile, ajoutez le sucre, sel et poivre. Dans un saladier mélangez les œufs, la crème et la ciboulette finement coupée, ajoutez les lardons et les oignons. Au fond d'un plat, disposez les tranches de pain, versez la préparation par-dessus, parsemez de fromage râpé. Préchauffez le four 210° C ou th. 7, gratinez pendant 20 mn.

La Pissaladière aux Oignons de Lézignan

Pour 4 pers : 1 pâte brisée, 6 oignons de Lézignan, huile d'olive, 8 filets d'anchois, olives noires (à la grecque), 1 pincée de sel :

Emincez finement les oignons et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive, jusqu'à transparence et légèrement dorés. Préchauffez le four à 210°C (th.7). Etalez la pâte et disposez les oignons ; ensuite parsemez de filets d'anchois et d'olives noires. Cuisson 25 mn.

Quiche aux Oignons de Lézignan et Lardons

Pour 4 pers : 1 pâte brisée, 6 oignons de Lézignan, 100 g de lardons, huile d'olive, 4 œufs, 10 cl de lait, 20 cl de crème fraîche, 100 g de fromage râpé :

Emincez finement les oignons, faites-les cuire dans un peu d'huile d'olive (environ 6 à 8 mn à feu doux) jusqu'à transparence. Retirez et remplacez par les lardons, pendant 2 mn et égouttez. Mélangez les lardons aux oignons et réservez. Préchauffez le four à 210° C (th. 7). Dans un saladier, mélangez les œufs, le lait, la crème et le fromage, un peu de sel/poivre ; ajoutez les oignons et lardons. Disposez la préparation sur la pâte, cuisson 30 mn.

La Salade Shirazi aux Oignons de Lézignan : très rafraîchissante

Pour 4 pers : 1 concombre long, 5 belles tomates, 2 oignons de Lézignan, 1 citron, huile d'olive, sel/poivre :

Découpez le concombre, les tomates et les oignons en tout petits dés (1/2 cm sur 1/2 cm). Dans un saladier, mélangez le tout et ajoutez le jus du citron, l'huile d'olive, sel et poivre. Conseil : préparation 2h à l'avance et conservez dans le frigo. Servir bien frais.

Les Tartines Apéritives aux Oignons de Lézignan :

Pour 4 pers : 4 tranches de pain de campagne (grillées au four), 8 filets d'anchois frais (ou sardines à l'huile), 1 oignon de Lézignan :

Découpez très finement l'oignon en lamelles ; disposez sur chaque tranche de pain quelques lamelles d'oignon et 2 filets d'anchois (ou sardines). Ajouter un filet d'huile d'olive.

Pour 4 pers : 4 tranches de pain de campagne (grillées au four), 2 crottins de chèvre, 1 oignon, huile d'olive, ciboulette :

Découpez en tout petits dés les oignons, émiettez les crottins de chèvre, ciselez la ciboulette et mélangez le tout avec un peu d'huile d'olive. Disposez la préparation sur les tranches de pain.

La Salade de Pois Chiches aux Oignons de Lézignan :

Pour 4 pers : 400 g de pois chiches en conserve, 2 oignons de Lézignan, ½ botte de persil plat, huile d'olive, jus d'un demi citron, sel :

Rincez et égouttez les pois chiches, découpez les oignons en tout petits dés, ciselez le persil et mélangez le tout dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive, le jus de citron et le sel. Servir bien frais.

La Salade Grecque aux Oignons de Lézignan :

Pour 4 pers : 6 belles tomates, 2 oignons de Lézignan, 1 petit poivron rouge, 150 g de fromage feta, olives noires à la grecques, ½ concombre, huile d'olive, jus d'un demi citron, sel/poivre :

Découpez en petits dés les tomates, les oignons, le concombre, le poivron, et la feta ; mettez le tout dans un saladier, ajoutez les olives, l'huile d'olive et le jus de citron. Mélangez et servir bien frais.

Cake aux Oignons de Lézignan

Pour X pers : 200 g de farine, 120 g beurre, 3 œufs, 15 cl de lait, 3 oignons de Lézignan, 80 g de pignons, 100 g de raisins, 100 g d'emmental râpé, 1 sachet de levure chimique, sel/poivre :

Emincez finement les oignons et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une couleur bien dorée. Faites fondre le beurre et laissez refroidir. Dans un saladier mélangez les œufs, la farine, la levure chimique, le lait, le beurre fondu, sel/poivre. Ajoutez ensuite le fromage râpé, les pignons, les raisins secs, et les oignons. Préchauffez le four à 180° C ou th. 6. Versez le tout dans un moule à cake et cuire pendant 50 mn. Laissez refroidir avant de démouler.