

## RISSOLÉE D'OIGNONS

---

Mise en place et préparation:  
env. 15 min

---

**2 c. s. de farine**

**½ c. s. de paprika doux**

**1 gros oignon,**  
découpé avec le Coupe-  
spiraales ou émincé à la  
mandoline

---

**2 c. s. de beurre à rôtir**

**¼ de c. c. de sel**

---

1. Bien mélanger la farine et le paprika dans un sachet en plastique. Ajouter l'oignon, bien fermer le sachet et secouer vigoureusement jusqu'à ce que l'oignon soit enrobé de farine épicée. Retirer l'oignon, secouer pour faire tomber l'excédent de farine.
2. Bien faire chauffer un peu de beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive, baisser le feu. Faire blondir les oignons par portions env. 4 min sur feu moyen, retirer, égoutter sur du papier absorbant, saler.

**Servir avec:** macaronis de l'armailli, gratin de cornettes.

**Portion:** 78kcal, lip 6g, glu 5g, pro 1g

