

VÉGÉTARIEN

OIGNON EN COCOTTE ET SES LÉGUMES CROQUANTS

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 gros oignons jaunes
- 3 pommes de terre nouvelles
- 1 panais
- 1 carotte jaune
- 1 carotte orange
- 3 pommes de terre vitelottes
- 1 morceau de courge
- 100 g de chanterelles
- 3 oignons tiges
- 100 g de marrons
- 1 grappe de raisin
- 4 figes

Préparation:

Préchauffer le four à 220 °C.

Emballer les oignons un par un dans du papier aluminium et cuire pendant 20 minutes au four.

Pendant ce temps, peler et couper les légumes. Les faire revenir dans une poêle avec un petit peu de beurre dans l'ordre suivant : les pommes de terre nouvelles, le panais, les carottes, les pommes de terre vitelottes, la courge, les chanterelles, les oignons tiges, les marrons, le raisin et les figes. Réserver.

Lorsque les oignons sont cuits, couper la partie supérieure, les creuser et y verser les légumes. Refermer l'oignon avec la partie découpée et servir.

