



Le plaisir des saveurs

# Oignon farci au fromage Pain Brugge Apéro



## Ingredienten:

- 150 g de fromage Brugge Apéro
- 15 g de miettes de pain
- 1 œuf
- 150 g de filet américain
- 150 g de haché de veau
- 4 oignons de 250 g chacun
- 25 g de beurre Dixmuda ou Nazareth
- Poivre et sel

## Préparation:

Épluchez les oignons et videz-les. Conservez les chapeaux.

Coupez le fromage Apéro en très fines lanières.

Hachez le cœur des oignons très finement et mélangez dans un récipient avec l'œuf, l'américain, le haché, le fromage Apéro, les miettes de pain, le poivre et le sel.

Remplissez les oignons avec le mélange, déposez-y des noisettes de beurre et enfournez 30 minutes, sans les chapeaux, à 200°C, dans un plat avec couvercle.

Après 30 minutes, remplacez les chapeaux et repassez 15 minutes au four à 200°C, sans le couvercle du plat cette fois.

👤 4 personen

🕒 90 min

🍲 Plat

principal

★ 3

