

metro



Rondelles d'oignon

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 11 Votes



Sans Lactose

6 PORTIONS | 0:12 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:27 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 Gros oignons jaunes espagnols

250 ml (1 tasse) Farine tout usage

5 ml (1 c. à thé) Sel

125 ml (1/2 c. à thé) Paprika

2 ml (1/2 c. à thé) Piment de Cayenne

2 ml (1/2 c. à thé) Moutarde sèche

1 Oeuf, battu

Préparation

Peler les oignons et les couper en tranches de 1 cm (1/2 po) d'épaisseur. Séparer en rondelles. Réserver.

Dans un bol, mélanger la farine, le sel, le paprika, le poivre de Cayenne, la moutarde et l'oeuf. Incorporer la bière graduellement tout en fouettant.

Dans une casserole, chauffer 7,5 cm (3 po) d'huile jusqu'à légers frémissements.

Tremper les rondelles d'oignons dans le mélange de farine et les faire frire par petites quantités, environ 3 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Éponger sur un papier absorbant et servir.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

190 ml Bière, à la température ambiante
(3/4 tasse)

Huile d'arachide

la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
