

## (oignons frits)

---



### **Ingrédients** Pour une quinzaine de rondelles

---

- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- sel poivre piment
- un peu d'oeuf battu
- huile

1. Coupez l'oignon en rondelles de 5 mm de large. Désolidarisez les différentes couches de l'oignon.

2. Battez l'oeuf avec du sel et du piment. Mettez-le dans une boîte munie d'un couvercle avec les rondelles d'oignon. Fermez et secouez jusqu'à avoir baigné toutes les rondelles dans l'oeuf.

3. Mélangez la farine, la chapelure, salez et poivrez cette préparation.

4. Égouttez les rondelles d'oignon, enrobez les de farine et la chapelure. toutes recouvertes de panure.

5. Faites chauffer 1cm d'huile dans une sauteuse et faites frire les rondelles d'oignon.

6. Réservez sur du papier absorbant, salez à votre gout.