

Oignon rôti entier en robe



🍴 4 portions · ⌚ prep. 1m · 🕒 cuisson 1h30m

*Technique rustique universelle pour transformer un oignon cru piquant en un oignon **fondant, sucré et doux comme une crème**, en le rôtissant **entier avec sa peau** au four (ou enfoui dans les braises). La peau fait office de papillote naturelle : la chair cuite lentement dans sa propre humidité, les sucres se concentrent par évaporation, et la Maillard caramélise la pointe. S'applique à tous les bulbes : oignons jaunes, rouges, échalotes entières, gousses d'ail en chemise.*

Monde

INGRÉDIENTS

□ oignons, jaunes, rouges ou doux de 150-200 g pièce, fermes et sans tache noire ou germe apparent	4	□ huile d olive	5 ml
		□ vinaigre balsamique vieux	3 ml
□ huile d olive	10 ml		
□ sel	1 pincée		

PRÉPARATION

— Préparation —

1. Préchauffer le four à **200 °C** (chaleur statique).
2. Choisir oignons.
3. **Ne pas peler** — garder la peau extérieure brune intacte.
4. **Couper juste la racine** au ras pour que l'oignon tienne debout sur une base plate. Ne pas entailler plus profondément sinon le jus s'échappe.
5. Laver si terreux, sécher.

— Mise en place —

6. Déposer les oignons **racine coupée vers le bas** sur un *plat a four* ou directement sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
7. **Variante assaisonnée** : badigeonner la pointe (côté opposé à la racine) d'un peu d'*huile d olive* et saupoudrer d'*sel* par oignon. Fonctionne mais pas essentiel — Alice Waters cuit souvent nature.
8. **Variante Mallmann aux braises** : enfouir les oignons entiers dans des braises rouges d'un feu de bois ou d'un barbecue couvert, à 250 (–)300 °C ambiant. Cuisson 30-45 min.

— Cuisson —

9. Enfourner à **200 °C** pendant *cuisson (60-90 min)* (1 h pour oignons de 150 g, 1 h 30 pour oignons de 200 g).
10. Pas besoin de retourner, pas besoin d'ouvrir.

*Signaux de pleine cuisson : - La peau extérieure est ****brune foncée**** et ****craquante au toucher****, parfois boursouflée - Un ****jus brun sirupeux**** suinte autour de l'oignon sur la plaque (c'est les sucres caramélisés qui ont perlé) — signe de succès - L'oignon ****cède à la pression du doigt**** sans résistance - Au couteau fin enfoncé au cœur : pénètre comme dans du beurre*

— **Repos** —

11. Sortir du four. Laisser reposer ****5 min**** à température ambiante — pendant ce temps le jus se répartit dans la chair et le cœur finit de cuire par carryover.

— **Service** —

12. Trois façons de servir :

— **Service — entier, à ouvrir à table** —

13. Déposer l'oignon dans une ****assiette profonde individuelle**** (il va couler du jus caramélisé). Fendre en croix à la pointe du couteau, écarter légèrement les quartiers, saler à la fleur de sel et verser un filet d'*huile d'olive* ou de *vinaigre balsamique vieux* au cœur.

— **Service — chair prélevée pour un plat** —

14. Fendre l'oignon en deux à la base, pincer la peau et ****pousser la chair vers l'extérieur**** d'un seul mouvement : elle sort en blocs tendres. Récupérer tout le jus caramélisé pour un plat ultérieur.
15. Utiliser pour : pâtes beurrées à la chair d'oignon, tartines, soupe-crème express (chair mixée avec bouillon), risotto en dernière minute.

— **Service — entier froid pour tartiner** —

16. Laisser refroidir complètement. La chair devient ****presque confit****, s'étale sur du pain grillé en tartine, avec sel et huile d'olive, parfois un filet de miel ou de balsamique.

*****Variante garnie au four**** : à mi-cuisson, placer un morceau de @beurre{5%g}, une pincée de @thym frais{1%pinces} et une @gousse d ail en chemise{1} dans la fente coupée en croix au-dessus de l'oignon. La chair s'imprègne du beurre au cours de la fin de cuisson.*