



THE J.M. SMUCKER CO.

Rondelles d'oignons 'non frites'

Prep Time **Cook Time** **Serves** **Difficulty**

30 mins 17 mins 4 N/A

Ingredients

- 4 c. à table (50 mL) d'huile végétale ou de canola , divisée
- 2 gros oignons Vidalia ou espagnol, tranchés en rondelles de $\frac{1}{4}$ po (0,5 cm)
- 1 1/2 tasse (375 mL) de babeurre
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d'ail en poudre
- 1 c. à thé (5 mL) de poivre de Cayenne
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de paprika
- 1 1/2 tasse (375 mL) de chapelure assaisonnée
- 1/4 tasse (50 mL) de parmesan râpé
- Sel et poivre, au goût

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Verser en filet 2 c. à soupe (30 ml) d'huile sur chacune des deux grandes plaques à pâtisserie. Réservoir.

Step 2:

Mettre le babeurre dans un bol moyen et assaisonner de sel et de poivre. Mettre la farine et les épices dans un petit bol séparé. Mélanger la chapelure assaisonnée et le parmesan dans un troisième grand bol.

Step 3:

Touiller 5 ou 6 rondelles dans le babeurre puis les tremper dans le mélange de farine et dans le babeurre de nouveau et ensuite les enrober de chapelure. Les disposer en un seul étage sur les plaques à pâtisserie préparées. Saupoudrer d'huile en filet encore une fois, si désiré.

Step 4:

Cuire au four préchauffé pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les rondelles soient dorées sur le dessous. Retourner et continuer de cuire pendant encore 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les rondelles soient croustillantes. Servir immédiatement.

Images

