



4 personnes



20 mn



Facile

Côté cuisine

Toutes les recettes publiées (par numéro) sont téléchargeables sur le site [cerin.org](http://www.cerin.org/publications/alimentation-et-petit-budget.html):
<http://www.cerin.org/publications/alimentation-et-petit-budget.html>

Carbonara d'oignons doux

Ingrédients



1 kg d'oignons doux (rosés de préférence)



300 g de maquereaux ou harengs fumés



25 cl crème fraîche



200 g de fromage
(cantal, comté, parmesan...)



2 œufs extra-frais



100 ml de lait



facultatif : ½ verre de vin blanc (10 cl)



1 pincée de muscade



Poivre

Préparation

1

Couper les oignons en tranches régulières de 2 mm d'épaisseur.



2

Enlever la peau du poisson et le couper en morceaux de 1 cm d'épaisseur.



3

Faire blanchir environ 5 minutes les oignons dans de l'eau bouillante salée.



4

Faire chauffer la crème (avec le vin blanc ou non) et les morceaux de poisson, la muscade et le poivre.



5

Après ébullition, éteindre le feu et laisser reposer 10 mn.



6

Faire des lamelles de fromage avec un couteau économique.



7

Battre les œufs avec le lait puis ajouter le fromage.



8

Verser ce mélange dans la crème. Ajouter les oignons. Remuer. Servir.



Infoplus

Surprenante, cette recette offre un éventail de vitamines, minéraux et d'omega 3. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel, apporté par les poissons fumés et le fromage.