

servir sur tes toasts chinguettés.

Laisse le refroidir avant de les servir sur tes toasts chinguettés.

15 ml hr. en viorons.

15 ml hr. sans sucre à peu près pendant que le reste cuite à feu doux pendant

que le reste cuire avec l'huile. Quand les sous transpercent, ajoute le reste cuire avec le reste un peu plus

couper les oignons au petits bouts, faire chauffer avec l'huile. Quand

l huile est chauffer au petit bout, ajoute le sucre et laisser cuire jusqu'à ce que les oignons soient cuits.

1 c. à s. de vin au citron

1 pincée de sel

1 c. à c. de sucre

4 oignons

### Beignets d'oignons

2 oignons

Huile

100gr de farine de blé ou pois chiche

Sel/Poivre

100 ml d'eau

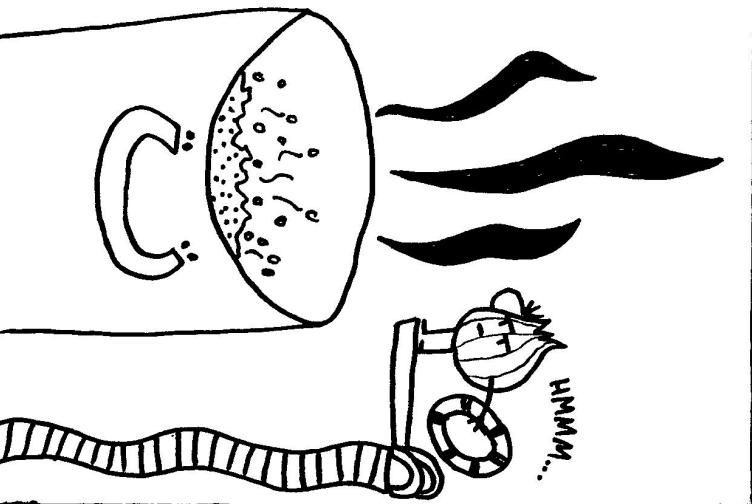
1 gousse d'ail écrasée

Curcuma/cumin/piment/coriandre

selon ton goût

Trempe soit des rondelles soit des petits tas d'oignons dans la panure obtenue avec le reste des ingrédients et claque y dans l'huile chaude.

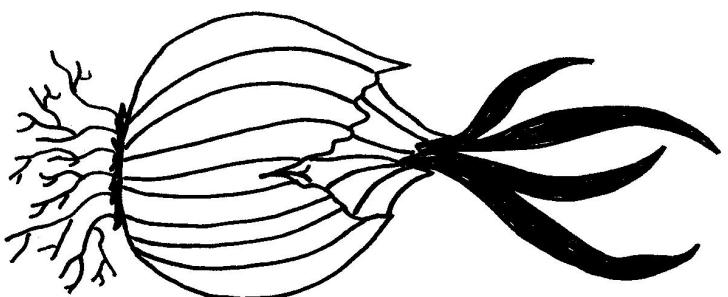
Et paf, ça fait des beignets.



5

# FAIT LA

## OIGNON



### Tarte aux oignons

1 c. a.s. de farine ou maizena

20cl de crème soja

800gr d'oignons

Sel/Poivre/Épices de ton choix

Un peu d'huile

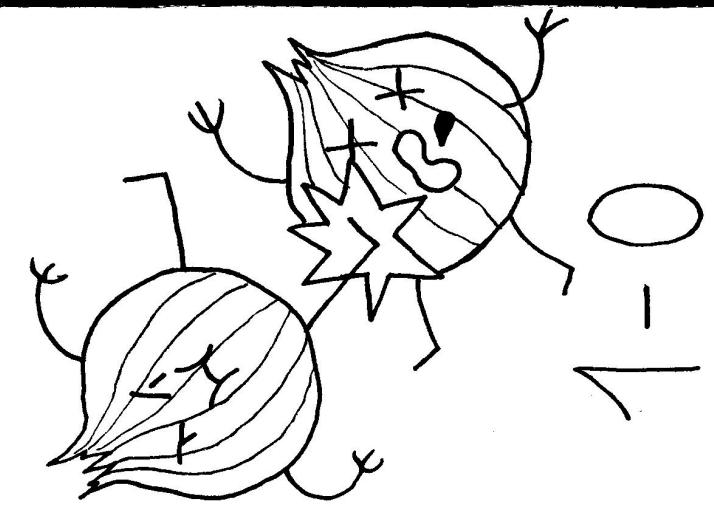
1 pâte feuilletée ou brisée

Fais revenir les oignons dans l'huile. Une fois les oignons un peu

roussis, ajoute le reste et claque

sur la pâte direction le four.

200° pendant 20/30 min ça dépend de ton four.



juste que vous êtes pas prêts !

partez sans spoiler, dites vous

réaction/Romance. Dites à eux

très bon film de 2010. Scène une

je te conseille never let me go,

j'ose espérer encore plus

porter devant tes oignons,

si tu veux plumer encore plus

je te conseille never let me go,

porter devant tes oignons,

je te conseille never let me go,