

## Oignons farcis au couscous

Pour 6 personnes

6 gros oignons blancs, 2 oignons fanes, 1 poivron rouge, 1 branche de céleri, 1/2 citron bio, 1 œuf, 60 g de fromage de brebis râpé, 100 g de semoule à couscous, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café d'origan, sel et poivre du moulin

Préchauffez le four à 180° pelez les oignons blancs et découpez-leur un chapeau puis évidez-les en laissant deux couches de chair

Versez la semoule dans une jatte, ajoutez une cuillère à soupe d'huile et une pincée de sel, arrosez de 10 cl d'eau bouillante, couvrez et laissez reposer

Emincez la chair prélevée des oignons blancs, nettoyez et hachez les oignons fanes taillez le poivron en dés, émincez finement la branche de céleri,

Faites revenir ces légumes parsemés d'origan pendant 5 mn dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile chaude en mélangeant, salez et poivrez

Aérer la semoule à l'aide d'une fourchette puis incorporez le contenu de la poêle, ajoutez l'œuf battu, le fromage de brebis, le zeste de citron, taillé en petits dés,

Mélangez soigneusement et remplissez-en les oignons blancs

Rangez les oignons farcis dans un plat à gratin puis arrosez-les du reste d'huile d'olive, enfournez-les pour 40 mn environ jusqu'à obtenir une jolie coloration servez-les dès la sortie du four