

Salade d'oignon

Oignon

Jus de citron

Un filet d'huile d'olive

Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Trancher l'oignon en rondelle fine.
2. Déposer dans une assiette à fond creux.
3. Faire baigner les oignons dans le jus de citron.
4. Verser un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.
5. Faire reposer et déguster en accompagnement avec du poisson ou un bon steak.

Bon appétit!

Votre Chef

Stéphan Boivin