

## Pâtes aux Oignons Caramélisés



### Ingrédients

1.
  - 3 gros oignons jaunes ou 5 petits
  - 1/2 tasse de tomates séchées
  - 1 c. à thé de flocons de persil
  - 1 c. à soupe de paprika
  - 1 c. à thé de poivre noir
  - 1 c. à thé de sel
  - Quelques gousses d'ail au centre
  - Un généreux filet d'huile d'olive
2.
  - Pâtes papillon (farfalle)
  - 1/2 tasse de lait de coco
  - Persil frais
  - Basilic haché
  - Jus d'un citron

### Préparation

- Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- Mélanger les ingrédients du groupe 1 dans un plat allant au four, en plaçant l'ail au centre.
- Couvrir de papier d'aluminium. Cuire au four pendant 1 heure. Après 30 minutes, remuer et remettre au four.
- Faire bouillir de l'eau, cuire et égoutter les pâtes. Réserver 1/2 tasse de l'eau de cuisson.
- Sortir les oignons du four. Presser le jus de l'ail sur les oignons.
- Ajouter le persil frais et le basilic haché.
- Ajouter le lait de coco et presser le jus de citron dessus.

- Ajouter l'eau de cuisson et les pâtes.