Julien Boscus

Soupes chaudes

Oignons confits, cromesquis de comté et bouillon d'oignon

1h20	35 min	45 min	0	294
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du bouillon et des cromesquis

1. Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
2. Eplucher les oignons doux des Cévennes. Couper délicatement la racine, celle-ci va permettre de tenir l'oignon à la cuisson.
3. Les oignons doux des Cévennes peuvent être remplacés par des oignons jaunes.
4. Eplucher les oignons de Roscoff.
5. Tailler en deux les oignons doux, dans le sens de la racine.
6. C'est la racine de l'oignon qui va lui permettre de tenir à la cuisson.
7. Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive et du beurre.
8. Déposer les oignons doux dans la poêle, face coupée contre la poêle.
9. Une fois les oignons colorés sur une face, les débarrasser.
10. Préparer une grande feuille d'aluminium. Poser les demi-

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oignons confits

2 **Oignon(s)**
20 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les cromesquis

100 g **Comté**
50 g **Chapelure**
50 g **Farine**
1 **Oeuf(s) entier(s)**
1 litre(s) **Huile pour friture**

Ingrédients pour le bouillon

2 **Oignon(s)**
10 g **Beurre**
80 cl **Eau**
1 **Bouillon cube de boeuf dégraissé**

oignons, face coupée vers le haut. Saler, ajouter du beurre au milieu puis refermer hermétiquement la papillote.

11 Poser la papillote dans un plat et enfourner pendant 45 minutes.

12 Couper les oignons de Roscoff en deux, retirer les extrémités puis les émincer.

13 Faire chauffer une petite casserole avec de l'eau.

14 Faire chauffer une plus grande casserole avec du beurre.

15 Une fois le beurre fondu, déposer les oignons émincés. Mélanger.

16 Ne pas saler les oignons, pour qu'ils colorent plus facilement.

17 Quand l'eau bout, ajouter un cube de bouillon de boeuf et mélanger.

18 Faire colorer les oignons émincés en grattant bien le fond de la casserole. Puis les saler.

19 Ajouter presque la totalité du bouillon de boeuf et laisser cuire pendant 20 minutes.

20 Pour la panure, préparer un récipient avec la farine, un autre avec la chapelure et un dernier pour l'oeuf.

21 Tailler des cubes de Comté de taille homogène et retirer la croûte.

22 Casser l'oeuf dans un bol, saler et battre à l'aide d'une fourchette.

23 Plonger les cubes de Comté dans la farine, mélanger et retirer l'excédent.

24 Ensuite, les enrober d'oeuf battu, puis les plonger dans la chapelure.

25 Renouveler une deuxième fois l'opération, sans passer par la farine. Plonger alors les cromesquis dans l'oeuf puis dans la chapelure. Réserver dans une assiette recouverte de chapelure.

26 Vérifier la cuisson du bouillon d'oignons, ajouter si nécessaire le reste de bouillon de boeuf.

27 Quand le bouillon d'oignons est cuit et les oignons bien fondants, le mixer avec un mixeur plongeant.

28 Sortir la papillote d'oignons du four quand ceux-ci sont fondants et confits.

29 Remplir la friteuse avec de l'huile de tournesol ou d'arachide. La préchauffer à 180 °C.

30 Frire les cromesquis dans la friteuse, pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les réserver sur un papier absorbant et les saler à chaud.

Étape 2

Dressage

1 Couper le pédoncule des oignons confits puis retirer la feuille extérieure, moins bien cuite.

2 Déposer l'oignon confit dans une assiette creuse. Poser dessus trois cromesquis.

1 **Sel**

3 Verser la soupe à l'oignon dans une théière, puis la verser directement dans l'assiette au moment du service.