

*Soupes chaudes*

# Oignons confits, croustilles de comté et bouillon d'oignon



**1h20** **35 min** **45 min** **0** **294**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 croustilles

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**

## Étape 1

Préparation du bouillon et des croustilles

- 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-

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 crosques 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 crosques 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 crosques.

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