

**NOROHY**   
• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ONIONS BURNT



## CALCULÉE POUR 12 PORTIONS DE SOUPE À L'OIGNON «ONIONS BURNT»

### PICKLES D'OIGNONS

Oignons .....	180 g
Vinaigre de cidre .....	270 g
Sucre cristal.....	45 g
Sel fin .....	1 g

**Détailler** l'oignon en fine lamelles.

**Chauffer** le vinaigre, le sucre et le sel dans une casserole.

**Plonger** les oignons dans le vinaigre, **filmer** au contact, **réserver** au réfrigérateur durant minimum 3 heures.

### SOUPE D'OIGNONS

Oignons .....	1230 g
Huile d'olive .....	310 g
Sucre cristal.....	45 g
Vin blanc .....	310 g
Eau .....	1540 g
Sel fin .....	15 g
Poivre noir en grain .....	10 g
TADOKA Fumé NOROHY .....	12 g
Ail noir .....	30 g

**Détailler** les oignons en lamelles, les faire brunir dans une casserole avec l'huile d'olive.

Une fois les oignons bien cuits, **ajouter** le sucre et les caraméliser, déglacer avec le vin blanc.

**Ajouter** l'eau, le sel et le poivre et **laisser cuire** environ 15 min jusqu'à ce que le goût soit assez intense.

**Chinoiser, mettre** de côté les oignons.

**Faire** fondre le TADOKA fumé dans le bouillon. **Réserver.**

**Récupérer** les deux tiers des oignons cuits et les mixer avec l'ail noir jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

**Hacher** le restant des oignons très finement et les **faire brûler** dans une casserole avec de l'huile d'olive, **réserver.**

### POÊLÉE DE GIROLLES

Girolles .....	135 g
Huile d'olive .....	10 g
Sel fin .....	3 g

**Nettoyer** les girolles et les couper en deux si nécessaire.

**Faire chauffer** l'huile d'olive dans une poêle, **faire rôtir** les girolles et **ajouter** le sel.

**Réserver.**

### OIGNONS AU FOUR

Oignons .....	620 g
Huile d'olive .....	20 g
Gros sel .....	205 g
Sel fin .....	2 g

**Couper** les oignons en deux, **brûler** au chalumeau la surface coupée. **Déposer** les oignons dans un plat sur du gros sel.

**Récouvrir** d'un filet d'huile d'olive et de sel.

**Cuire** environ 20 min à 180°C jusqu'à ce que l'oignon soit fondant.

### CROÛTONS DE PAIN

Pain de campagne.....	238 g
Huile d'olive .....	12 g

**Détailler** le pain en cubes de 1 cm, mélanger avec l'huile d'olive.

**Griller** au four à 180°C pendant environ 5 minutes.

Comté.....	200 g
------------	-------

La veille, **réaliser** les pickles d'oignons.

**Réaliser** la soupe d'oignons, la compotée d'oignons et les oignons brûlés. **Réserver** au chaud.

**Réaliser** la poêlée de girolles, les oignons au four, et les croûtons. **Réserver** au chaud.

**Égoutter** les pickles et **détailler** des cubes de comté de 0,5 cm.

Dans une assiette, **dresser** un cercle de compotée d'oignons avec une poche sans douille d'environ 40 g.

**Déposer** sur la compotée en alternant, 20 g de croûtons, 15 g de cubes de comté, 10 g de pickles d'oignons, 10 g d'oignons brûlés et 10 g de girolles.

Au centre du cercle **dresser** environ 40 g de compotée d'oignons et y déposer l'oignon au four préalablement retiré de sa peau.

**Chauffer** le bouillon et le déposer au cœur de l'assiette.

