

DRÔLE DE SOUPE À L'OIGNON AVEC UN VIEUX SALERS LIQUIDE **(Recette de Jacques DECORET – Chef de la Maison Décoret)**

Ingrédients pour 8 personnes :

4 oignons nouveaux «de la Reine»
1/2 oignon doux des Cévennes
1/2 oignon rosé de Roscoff
8 oignons plats italiens de Bergame
1/2 oignon rouge de Florence
24 petits oignons de Mulhouse (*grelots*)
QS de pousses d'oignons, sel, poivre, beurre monté (*fond de volaille et beurre*)
50 g de pain de seigle
30 g de beurre clarifié
500 g de fond blanc de volaille
200 g de lait
90 g de Vieux Salers
40 g de beurre

Préparation

Tailler le pain de seigle en dés, les colorer avec le beurre clarifié, égoutter sur un papier absorbant et réserver. Éplucher tous les oignons ; garder les racines sur les oignons nouveaux. Les couper en deux dans la longueur ainsi que les oignons plats. Tailler en forme de larmes l'oignon doux des Cévennes, le rosé de Roscoff et l'oignon rouge de Florence. Couper en deux dans la hauteur 8 oignons grelots de Mulhouse, défaire les pétales extérieurs.

Cuisson

Cuire les oignons nouveaux et les oignons plats dans un four à micro-ondes avec une noix de beurre, sel, poivre et deux cuillères à soupe d'eau pendant 4 minutes environ; les obtenir craquants. Cuire l'oignon doux des Cévennes à l'anglaise, puis le rosé de Roscoff et le rouge de Florence à l'anglaise vinaigrée. Cuire à l'anglaise les pétales d'oignons grelots. Cuire à l'anglaise les oignons grelots de Mulhouse restants puis les glacer. Garder tous ces oignons craquants.

Vieux Salers liquide

Réduire le fond blanc de volaille de moitié. Ajouter le lait, le Vieux Salers, le beurre, sel et poivre, puis donner une ébullition et mixer le tout dans un blender. Passer au chinois et réserver au chaud.

Finition

Colorer au beurre clarifié les oignons nouveaux, les oignons plats Italiens et les oignons grelots de Mulhouse. Chauffer les larmes et les pétales des autres oignons dans un beurre monté (*fond de volaille et beurre*).

Présentation

Dans une assiette creuse, disposer tous les oignons et parsemer des pousses d'oignons. Émulsionner le Vieux Salers liquide et le verser dessus devant les convives. Servir à part les dés de pain de seigle secs.

Vin conseillé

Côtes du Jura blanc - « Les Chamois du Paradis » 2010 - Domaine Ganevat.
Les saveurs de noisette que le salers dévoile lors de son affinage, vont trouver échos dans ce chardonnay jurassien.