

Les vols au vent d'oignons

Sarah Mainguy

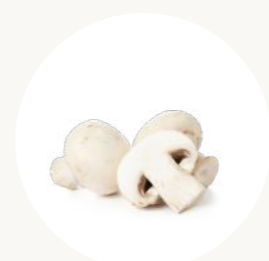
RECETTES DE SAISON
SPECIAL AUTOMNE

P L A T D E V O L S A U V E N T

4
PERSONNES
45
MINUTES

200g de poitrine fumé
4 très gros oignons
200g de champignon
de paris
40g de farine

50g de beurre
500g de lait
Sel
1/2 càc de muscade
Gros sel



Champignons
de Paris



Oignons



Farine

ACHETER
LES INGRÉDIENTS

Oignon

Dans cette recette l'oignon remplace la pâte feuilletée. Couper le chapeau des oignons. Il faut le faire le plus joliment possible car ce sera notre contenant.

Vider l'oignon et garder seulement les deux couches extérieures.

Poser sur une plaque avec du gros sel pour les maintenir.

Cuire les oignons à 160° pendant 15min.

Garniture ou sauce agrémentée

Faire chauffer le beurre, ajouter la farine.

Cuire le roux quelques minutes puis ajouter le lait tout en fouettant. Une fois fait, mettre de côté.

Faire sauter la poitrine fumée avec les champignons. Les rajouter à la béchamel.

Chutney d'oignon

Avec le coeur d'oignon, faire un chutney.

Cuire les oignons émincés finement avec du vinaigre et du sucre brun et ajouter du poivre et de la muscade.

Montage

Dans le fond de l'oignon, mettre le chutney.

Remplir le reste de l'oignon avec la béchamel à la poitrine fumé et champignon.

Cuire les oignons au four à 160° pendant 15min. Cela va permettre aux goûts de se mélanger et de s'harmoniser.

A la sortie du four, ajouter sur le dessus de jolies herbes d'automne comme par exemple des pousses de moutarde.

Pour finir en beauté, lustrer l'oignon avec de l'huile pour le rendre brillant.