

Crème d'oignon blanc perlée |

Recette pour 300 ml



Description

En garniture, pour un burger, tartare, grillade, poisson, les pâtes fraîches... un passe partout qui sera jouer son rôle dans toutes les recettes.

L'astuce du chef

Il vous est possible de donner une coloration aux oignons, mais vous n'obtiendrez pas une telle blancheur.

La gomme de Xanthane est un liant et épaississant, d'autres produits peuvent jouer le même rôle.

Ingrédients

Crème d'oignon

- 500 Gr Oignon blanc
- 2 Pincée(s) Sel
- 55 Ml Crème 35%
- 10 Ml Vinaigre de vin blanc
- 1 Gr Gomme de xanthane

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Crème d'oignon

Épluchez les oignons, puis les ciseler finement.

Dans une poêle froide avec un filet l'huile d'olive, faite revenir doucement à basse température les oignons (les assaisonner avec le sel).

Tranquillement durant 45 minutes environ, les oignons vont suer sans prendre de coloration, une fois l'humidité grandement évaporée, versez les oignons dans un blender.

Ajoutez le vinaigre de vin blanc et la crème, mixez pour obtenir une purée lisse, ajoutez la gomme de Xanthane, mixez à nouveau.

Vous obtenez une crème d'oignon blanche que vous utiliserez suivant vos besoins à chaud ou à froid.

Bon appétit!