

## Dans l'idée d'une soupe à l'oignon aux premières truffes noires



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour le consommé :**

2 litres d'eau, 2 sachets Ariaké de bœuf ou 2 litres de bouillon de pot au feu, ½ litre de porto

**Pour le coulis d'oignons rouges :** 2 oignons rouges, sel, sucre, beurre

**Pour la soubise d'oignon :** 2 oignons, sel, sucre, 1dl de madère, 1dl de crème, beurre

**Pour la fondue d'oignon** 3 oignons doux des Cévennes, sel sucre, 1dl de Madère, beurre

**Finition :** 12 tranches de baguette, 12 cubes de comté, huile d'olive, 40g de truffe, 1 paquet de champignons énoki

---

### **Le consommé :**

Faire bouillir doucement les sachets Ariaké dans l'eau et le porto pendant 30mn.

### **Le coulis d'oignons rouges :**

Couper les oignons épluchés en très fins quartiers. Les faire fondre avec le beurre, sel et sucre. Mouiller alors avec 1dl d'eau. Cuire 5mn avant de mixer finement. Réserver dans une pipette.

### **La soubise :**

Couper les oignons épluchés en très fins quartiers. Les faire fondre avec le beurre, sel et sucre. Mouiller alors avec 1dl de madère et la crème. Cuire 5mn avant de mixer finement.

### **La fondue d'oignon :**

Couper les oignons doux en dés de 5mm. Les faire suer dans un peu de beurre avec sel et sucre. Lorsqu'ils sont fondants mouiller avec le madère et laisser s'évaporer le liquide. Poursuivre la caramélisation des oignons jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

### **Les croûtons :**

Placer les tranches de baguette sur une plaque à pâtisserie. Les arroser d'un trait d'huile d'olive et placer sur chacun un dé de comté. Dorer au four à 160°.

### **Dressage :**

Napper le fond des assiettes de soubise. Dresser au centre un dôme de fondue d'oignon. Autour, faire des taches de coulis d'oignon rouge. Couvrir la fondue d'oignon de champignons énoki. Placer sur le bord de l'assiette, 2 croûtons. Râper la truffe sur l'ensemble. Servir le bouillon bouillant en saucière pour verser devant les invités.