



Tombée d'oignons doux des Cévennes

par Clément Brun



Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 300gr d'oignon finement ciselé
- 50gr de beurre
- 25gr d'huile de colza, 25gr d'huile d'olive
- 50gr de farine
- 1l d'eau
- 50gr de cantal râpé
- 5 gr de sel, 1gr de poivre
- 20gr de gélatine, 5gr d'agar

1. **Faire revenir** les oignons finement ciselés. Lorsqu'ils sont bien dorés, **incorporer** la farine (singer) puis **laisser roussir**. **Mouiller**, **saler** et **laisser cuire** 10 minutes minimum.
2. **Faire fondre** le gruyère en incorporant petit à petit. **Passer** au blender et chinois. (Il ne doit rien rester dans le chinois !)
3. **Prélever** une petite quantité, **porter** à ébullition, **coller** à l'agar puis **refaire bouillir**. **Laisser refroidir**. **Ajouter** la gélatine. Puis, **passer** au chinois et **incorporer** dans la masse générale.

4. **Ajouter** des croustons. Les **faire sauter** vivement au beurre **Ajouter** du cumin en poudre et **saler**.

5. Possibilité d'ajouter des tuiles de Cantal : **râper** le Cantal, le **disposer** dans des emporte-pièce. **Enfourner** à 180°C - 10 minutes.

