L’oignon dans tous ses états (recette basse température de Claire Smyth)

Il n’y a pas que la viande ou le poisson que la cuisson basse température sublime. Certains légumes comme l’oignon en font également partie. Je vous propose aujourd’hui une recette de la talentueuse cheffe Anglaise Claire Smyth, première femme chef britannique à obtenir et conserver trois étoiles Michelin et également distinguée «Meilleure femme chef du monde» en 2018.

La cheffe a présenté cette recette lors d’une émission Top Chef 2022: elle y cuisine un plat où oignon est la star; je m’en suis inspirée pour essayer modestement de reproduire la recette dont les grammages n’ont pas été révélés. La recette n’est pas trop technique (et le secret réside dans la découpe des oignons) mais demande plusieurs préparations bien distinctes.

Le résultat est sublime…Vous pouvez tout préparer à l’avance dans cette recette et réchauffer au four les oignons et la compoté avant de servir (15 mn à 120°) . Le plat se sert tiède.

Pour plus d’informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

L’oignon dans tous ses états (recette basse température de Claire Smyth)

Beaucoup d’entre vous, aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » ,« Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici

- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici
- Pour le tome 6 cliquez ici

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque

Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- une spatule coudée pour décoller les chips de parmesan sans les casser

Spatule Patisserie Anglées, Spatule à Palette en Acier Inoxydable, décorative pour le glaçage du gâteau, des Cupcakes et des pâtisseries, Lot de 4

Ingrédients pour 6 demi oignons

Pour la cuisson des oignons

- 4 oignons jaunes
- 75 ml de vinaigre de Xeres
- 250 ml de vin rouge (bordeaux)

Pour la crème de fromage

- 200 g de cheddar
- 150 g de parmesan
- 50 ml de lait entier
- 100 ml de crème fraiche liquide entière

Pour la crumble de parmesan

- 20 g de farine
- 20 g de beurre mou(pommade)
- 15 g de parmesan
- une pincée de muscade

Pour les chips de parmesan

- parmesan râpé

Pour les pickles d’oignon rouge: pour les ingrédients et recette cliquez ici.

Pour le dressage

- oignon jeunes ciselés (cebettes)
- ciboulette
- fleurs d’oignon ou de ciboulette (si c’est la saison)

Préparation

- Réalisez le crumble de parmesan : mélangez la farine, le beurre pommade, le parmesan, la pincée de muscade jusqu’à obtention d’une pâte friable. Etalez la pâte sur une surface anti adhésive. Placez au four pendant 20 minutes à 180° et émiettez quand c’est froid ; réservez.

Réalisez le crumble de parmesan

- Versez du parmesan râpé en petit tas sur une surface anti adhésive. Placez au four pendant 15 à 20 minutes à 180°. Laissez refroidir et décollez les chips à l’aide d’une petite spatule coudée. Réservez.

Les tuiles de parmesan sont prêtes

- Versez le vin rouge et le vinaigre dans une casserole et faire réduire: il doit vous rester 75 ml. Laissez retomber en température. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre après réduction.

Versez le vin rouge et le vinaigre dans une casserole et faire réduire

- Epluchez les 4 oignons: attention leur découpe doit être très précise; le succès de la tenue des oignons réside dans cette découpe. Commencez par ôtez la base de

l’oignon sans toutefois trop entamer ce dernier: il ne faut pas supprimer compétemment la base, juste qu’elle soit « propre ».

Ôtez la base de l’oignon

- Puis à partir de cette base enlevez les feuilles jaunies du haut vers le bas en direction de la base.

Enlevez les feuilles jaunies des oignons

- Vous devez obtenir un bel oignon tout lisse dont vous avez conservé la petite base qui maintient tous les feuillets. Puis en gardant la base sur le haut coupez vos oignons en deux en partant du milieu du petit rond de la base: vous obtenez 8 demi oignons en ayant préservé pour chacun une demi base à laquelle sont attachés les feuilles.

Vous obtenez un oignon bien lisse

- Placez les 8 demi oignons sous vide avec la réduction de vin rouge et vinaigre refroidie. Si vous n’avez pas de sous videuse à cloche qui permet de ne pas aspirer les liquides, congelez au préalable la réduction et placez-la congelée dans le sachet ; cela évitera à votre sous videuse d’aspirer la marinade…Cuisez les oignons sous vide au bain marie dans cette réduction 1h30 à 83°5.

Placez les 8 demi oignons sous vide

- Après cuisson sortez les oignons des sachets et gardez bien la marinade de vin rouge. Séparez délicatement les pétales : gardez les plus belles pour le dressage et le reste va servir à faire une compoté. Attention : choisissez bien les pétales à réserver (3 ou 4 par demi oignon) : elles doivent servir à reconstituer un demi

oignon après les avoir farcies avec la crème de fromage. Et faites attention de ne pas mélangez les pétales des différents oignons sinon elles ne s’imbriqueront plus les unes dans les autres!

Choisissez bien les pétales d’oignon à réserver

- Placez le restant des oignons cuits dans une casseroles et cuisez doucement pour réaliser votre compoté. Quand ils sont tendres et caramélisés mixez finement et réservez votre compoté d’oignon.

Réalisez votre compoté d’oignon

- Faites fondre le lait, la crème et le fromage à feu doux: puis mixez finement le tout. Laissez retomber en température et remplissez les pétales d’ognon en commençant par la plus grosse Puis imbriquez-les une

dans les autres au fur et à mesure de manière à reconstituer un demi oignon.

Reconstituez un demi oignon

- Pour finir faites réduire le restant de la marinade de cuisson : il faut qu’elle soit un peu sirupeuse.

Réduire la marinade presque à glace

Dressage

- Pochez la compoté d’oignon dans le fond de l’assiette; posez un demi oignon reconstitué par-dessus. Saupoudrez avec le crumble de parmesan, les cebettes ciselées, quelques tiges de ciboulette, les fleurs d’oignon si c’est la saison, et les pickles d’oignon rouge. Et pour finir placez une chips de parmesan à côté de l’oignon et quelques points de réduction de la marinade vin rouge

des oignons tout autour.

oignon BT Claire smyth

Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan

C’est la saison des champignons et il faut en profiter. Je vous propose donc cette recette gourmande de Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan qui va vous enchanter. Vous pouvez la servir en entrée ou en

plat.

Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan

Ingrédients pour les Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan (pour environ 20 ravioles)

Pour les ravioles

- un sachet de pâte à Woton: la pâte à wonton est utilisée dans la cuisine asiatique pour façonner des petites ravioles. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques. Les sachets contiennent environ une quarantaine de carrés de très fine épaisseur.

- 250 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- une belle noix de beurre
- une gousse d’ail
- deux cebettes (petits oignons jeunes)
- un peu de vin blanc
- 200 g de mini pleurotes
- 150 g de shimeji blancs (champignons asiatiques)
- un oeuf
- sel, poivre

Pour le coulis

- un oignon
- une noix de beurre
- une botte de persil plat
- une botte de cresson
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Pour le crumble

- 45 g de parmesan râpé
- 30 g de farine
- 30 g de beurre mou (température ambiante)

Matériel

- un emporte pièce rond de 7 cm de diamètre si vous désirez façonner des ravioles rondes.

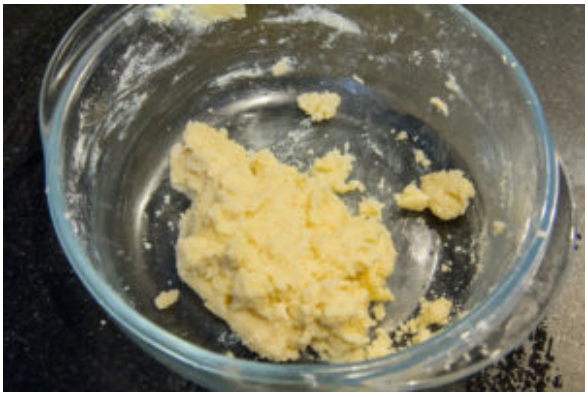
Préparation

Pour le crumble de parmesan

- Versez tous les éléments du crumble dans un bol.

Versez tous les éléments du crumble dans un bol

- Pétrissez avec vos doigts pour bien mélanger le tout.



Pétrissez avec vos doigts pour bien mélanger le tout

- Étalez finement (2mm) sur une surface anti adhésive. Enfournez à 180 ° pendant environ 15 mn.

Étalez finement (2mm) sur une surface anti adhésive

- Lorsque le biscuit est refroidi, brisez-le en petits morceaux et réservez dans une boite hermétique.

Lorsque le biscuit est refroidi, brisez-le en petits morceaux

Pour les champignons

- Nettoyez et taillez les champignons de Paris en fines tranches.

Nettoyez et taillez les champignons de Paris en fines tranches

- Réalisez une brunoise à partir des tranches de champignons de Paris.

Réalisez une brunoise à partir des tranches de champignons de Paris

- Épluchez les échalotes et ciselez-les très finement avec le vin blanc et une noix de beurre.

Épluchez les échalotes et ciselez-les très finement

- Ajoutez l’ail râpé et la brunoise de champignons de Paris.

Ajoutez l’ail râpé et la brunoise de champignons de Paris

- Recouvrez d’une feuille de papier cuisson aux dimensions de votre récipient et laissez cuire doucement.

Recouvrez d’une feuille de papier cuisson aux dimensions de votre récipient et laissez cuire doucement

- Ciselez les cebettes.

Ciselez les cebettes

- Quand les champignons sont cuits ajoutez les cebettes et réservez votre duxelles de champignons.

Quand les champignons sont cuits ajoutez les cebettes et réservez

- Nettoyez les autres champignons (pleurotes et shimejis). Faites-les sauter dans une poêle avec un peu de beurre. Salez et poivrez en fin de cuisson et réservez.

Faites sauter les champignons dans une poêle avec un peu de beurre. salez et poivrez en fin de cuisson et réservez

Pour le coulis persil et cresson

- Émincez l’oignon et faites le revenir avec une noix de beurre.

Faites revenir l’oignon avec une noix e beurre

- Nettoyez le persil et le cresson. Ôtez les grandes tiges un peu dures.

Nettoyez le persil et le cresson. Ôtez les grandes tiges un peu dures

- Faites blanchir le persil et le cresson deux minutes dans de l’eau bouillante. Égouttez mais gardez un peu d’eau de cuisson.

Faites blanchir le persil et le cresson deux minutes dans de l’eau bouillante

- Mixez les herbes avec deux cuillerées à soupe d’eau de cuisson et la crème fraîche. Rajoutez au besoin encore un peu d’eau de cuisson pour obtenir un mélange bien lisse à la texture d’une crème liquide. Rectifiez l’assaisonnement et réservez.

Mixez les herbes avec deux cuillerées à soupe d’eau de cuisson et la crème fraîche

Pour les ravioles

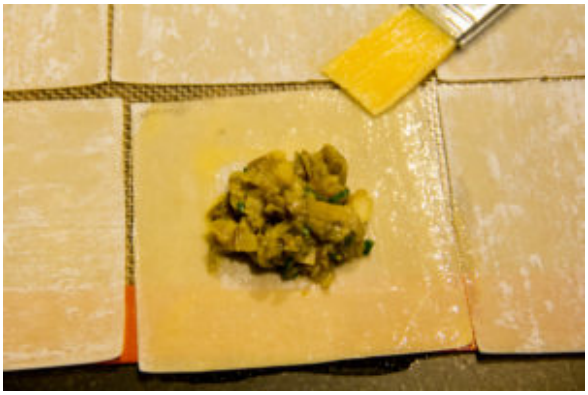
- Disposez les ravioles sur votre plan de travail. Déposez au milieu **de la moitié** d’entre d’elles une cuillerée à café de duxelles de champignons.

Disposez les ravioles sur votre plan de travail. Déposez au milieu de la moitié d’entre d’elles une cuillerée à café de duxelles de champignons.

- Battez le blanc et le jaune d’œuf ensemble.

Battez le blanc et le jaune d’œuf ensemble

- A l’aide d’un pinceau passez ce mélange sur les bords des ravioles. Il va servir à bien souder ces dernières.



A l’aide d’un pinceau passez ce mélange sur les bords des ravioles

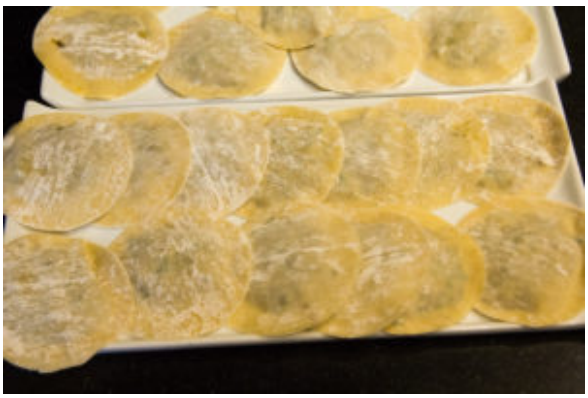
- Recouvrez chaque raviole farcie d’un autre carré de raviole et soudez bien les bords avec vos doigts en essayant d’emprisonner le moins d’air possible.

Recouvrez chaque raviole farcie d’un autre carré de raviole et soudez bien les bords avec vos doigts en essayant d’emprisonner le moins d’air

- Si désirez des ravioles rondes emportepiecez-les.

Si désirez des raviole rondes emportepiecez-les

- Réservez les ravioles au fur et à mesure sur une surface farinée;



Réservez les ravioles au fur et à mesure sur une surface farinée

- Faites chauffer une grande quantité d’eau et cuisez les ravioles. Comme la pâte à Woton est très fine ces ravioles cuisent très vite: environ 1 mn suffit. Sortez-les de l’eau avec une passette et posez-les sur un chiffon propre.

Cuisez les ravioles

Dressage

- Pendant la cuisson des ravioles réchauffez l’ensemble des autres ingrédients (sauf le crumble). Puis versez une louche de crème dans vos assiettes et disposez les ravioles. Recouvrez le tout d’un peu de poêlée de champignons et de crumble. Et on se régale!

Puis versez une louche de crème dans vos assiettes

Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan

Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan