

Les
carnets recettes
de
L'oignon doux
des Cévennes



Des
chefs
étoilés
en 2010

Une culture: L'oignon doux des Cévennes.

Depuis près de deux siècles, elle est intimement liée à un terroir.
Indissociable des paysages de terrasses des Cévennes méridionales,
elle ponctue le travail des petits producteurs tout au long de l'année...



Janvier à mars;
début de la culture:
le semis.

Avril;
Plantation
des graines:
il faut penser
à l'année
suivante...



Juin;
le repiquage.



Juillet, août;
Les soins attentifs
en compagnie
de la technicienne.



Mi-août;
La récolte
peut commencer.



Jusqu'au mois de février, la préparation
des oignons un à un
(équeutage et enlevage des peaux sèches)



En guise d'ouverture

Je suis très heureux de vous présenter notre nouveau carnet de recettes à base d'oignon doux des Cévennes, Doux Saint André. Elles sont concoctées, cette année, par des chefs nouvellement étoilés du guide Michelin 2010.

Ces chefs passionnés par leur métier et attentifs à la qualité des produits qu'ils cuisinent, ont su voir en l'oignon doux des Cévennes un produit d'exception.

Nous sommes fiers de cette reconnaissance qui récompense notre exigence, notre rigueur et notre travail.

Nous avons la volonté de toujours proposer des produits de qualité, cultivés sur un territoire qui se caractérise par sa beauté mais aussi par sa rudesse.

La coopérative Origine Cévennes est d'abord une aventure humaine partagée par une centaine de producteurs, unis depuis maintenant 19 ans.

Je tiens à remercier tous les chefs qui ont honoré notre oignon doux Saint André. Ils ont su eux aussi faire preuve de rigueur, de persévérance et de créativité pour gagner une étoile au renommé guide Michelin.

C'est sans doute la recherche de l'excellence qui nous a réunis pour vous offrir des moments gourmands autour de ces recettes pleines de surprises.



Nicolas Escand, président de la coopérative Origine Cévennes

Filets de sardines bretonnes, oignons doux des Cévennes confits & frits, vinaigrette vierge

Difficulté : très facile; temps de préparation : 30 minutes, temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

8 belles sardines bretonnes	5 cuillères à soupe d'huile d'olive des Baux-de-Provence
5 gros oignons doux des Cévennes	100 g de farine
4 pétales de tomates confites	4 feuilles d'ail des ours
4 tranches de jambon ibérico Bellota	PM : Fleur de sel et poivre
1 gousse d'ail	
2 cuillères à soupe de vieux vinaigre balsamique (25 ans)	

Préparation

- 1 Laver 2 gros oignons doux des Cévennes, les mettre à cuire entiers, sans les éplucher, pendant 20 minutes à 180°C.
- 2 Nettoyer et vider les sardines, lever ensuite les filets en prenant soin de bien retirer toutes les arêtes.
- 3 Tailler finement quelques tranches d'oignon doux des Cévennes frits, les passer rapidement dans la farine et frire lentement dans une huile à 140°C, égoutter ensuite sur un papier absorbant et réserver.
- 4 Mariner les filets de sardine, tailler en fine brunoise la gousse d'ail, ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une pincée de fleur de sel et un peu de poivre du moulin. Arroser les filets de sardine et laisser mariner 10 minutes.
- 5 Une fois les oignons refroidis, détailler 2 grosses tranches par oignon doux. Faites chauffer une poêle avec juste une cuillère à café d'huile d'olive, caraméliser les tranches d'oignon doux une minute de chaque côté.
- 6 Vinaigrette vierge : ciseler un demi-oignon. Dans un bol, mélanger l'oignon ciselé, la tomate confite taillée en brunoise, le vieux vinaigre balsamique et le restant d'huile d'olive. Assaisonner avec la fleur de sel et quelques tours de poivre du moulin.
- 7 Finition : disposer les filets de sardine dans un plat, les passer au four bien chaud (200°C) une minute.

Dressage

Dresser rapidement sur une assiette chaude 4 filets de sardine par personne. Disposer une tranche d'oignon doux caramélisé, la tranche de jambon Ibérico et quelques tranches d'oignon frit, verser un peu de vinaigrette vierge dans l'assiette et servez le reste à part. Utiliser l'ail des ours en décoration.

...Bonne dégustation



Consommé glacé d'oignons doux des Cévennes "brûlés", émulsion truffe & rouelle en tempura

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'oignons doux des Cévennes

40 g de sucre roux

5 cl d'huile d'olive

1 l d'eau

1 feuille de gélatine

Fleur de sel

20 g de jus de truffe

5 cl d'huile de truffe

50 g de farine

50 g de fécule de pomme de terre

10 g de levure chimique

Sel fin

Préparation

Éplucher et émincer finement les oignons doux des Cévennes en conservant 4 belles rouelles.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, ajouter l'oignon émincé, le sucre roux.

Remuer à l'aide d'une spatule et donner une coloration brune aux oignons.

Ajouter l'eau chaude et laisser cuire 2 heures sur feu très doux.

Passer au chinois et faire réduire de moitié pour obtenir environ 2 dl de bouillon.

Ramollir à l'eau froide la feuille de gélatine et faire fondre dans le bouillon chaud.

Assaisonner et réserver au froid une nuit.

Mixer le jus de truffe avec un peu de sel et incorporer l'huile de truffe en filet, réserver.

Réaliser une pâte tempura avec farine, fécule, levure chimique, sel et un peu d'eau.

Tremper les rouelles d'oignons dans la tempura et frire à 170°C.

Dressage

Tailler un cube de consommé gélifié, napper d'émulsion truffe, ajouter la tempura d'oignons bien chaude et agrémenter de fleurs et fines herbes.

...Dégustez



Pomme de terre charlotte en tarte feuilletée, oignons doux des Cévennes, lard fumé, persil plat

Ingrédients

Mousseline de pomme de terre

500 g pomme de terre charlotte
350 g beurre demi-sel Lait pm
Crème liquide p.m.

Chlorophylle

100 g pousse de tétragone
5b persil plat
sel gros

Confit d'oignons doux des Cévennes

4 oignons doux des Cévennes
100 g beurre
eau
50 g lard fumé

Préparation

Cuire une pâte feuilletée de 2 mm d'épaisseur entre 2 plaques de cuisson à 170°C. Tailler un disque de 15 cm de diamètre. Préparer une mousseline de pomme de terre charlotte.

Cuire les pommes de terre en robe des champs avec une feuille de laurier, une branche de thym frais, une tête d'ail coupée en deux et du gros sel. Une fois cuites, les éplucher et les passer dans un presse-purée, y ajouter le beurre froid en petite parcelle puis le lait bouillant, rectifier l'assaisonnement si nécessaire, réserver.

Préparer une chlorophylle de persil plat : Éplucher le persil plat et un peu de pousses de tétragones, blanchir dans une eau bouillante salée, puis refroidir dans une eau glacée, égoutter et mixer en fine purée bien lisse.

Confit d'oignons doux des Cévennes et lard fumé : Émincer finement les oignons doux des Cévennes, les faire revenir dans un sautoir à l'huile d'olive avec un peu de thym frais, ajouter du beurre frais et cuire à couvert doucement, y ajouter au dernier moment le lard fumé taillé en allumettes revenu dans une poêle.

Dressage

Monter au ruban la mousseline de pomme de terre avec la crème liquide, y ajouter la chlorophylle. Mettre en poche et pointer sur le disque de pâte feuilletée tapissée du confit d'oignons doux des Cévennes au lard fumé.



Martin et David Ibarboure, **Le Briketenia** *

Oignon doux des Cévennes confit et caramélisé, jus de persil, légumes et aromates de printemps

Préparation

Cuire l'oignon épluché dans un bouillon de légumes.

Le vider en gardant juste deux anneaux, puis hacher l'intérieur et le compoter à l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une caramélisation naturelle.

Blanchir le persil et le mixer.

Cuire à l'anglaise les mini-légumes : carottes, betteraves, poireaux, tomates cerises, fenouil, petits pois, pâtissons, courgettes.

Préparer quelques fleurs de ciboulette.

Dressage

Disposer un rond de jus de persil au milieu de l'assiette et y déposer l'oignon chaud, les légumes tiédés et les fleurs.





Oignon doux des Cévennes en tartelette feuilletée tiède aux figues et foie gras de canard poêlé, caramel vanillé aux épices

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 escalopes de foie gras de canard de 70 g chacune
- 3 pièces d'oignon doux des Cévennes
- 6 pièces de figues fraîches bien mûres
- 1 pièce de citron de pays non traité, ½ gousse de vanille,
- 50 g sucre, 3 cl d'huile d'olive Extra.
- 5 g de flocon de pommes de terre, 2 jaunes d'œufs, 50 g de beurre, 50 g de farine 50 g de pailleté feuilletine, sel, poivre.
- 400 g de pâte feuilletée
- 50 g de miel de lavande, une pincée de pistil de safran, un peu de poudre gingembre, 1 gousse de vanille

Progression

Cuire la pâte feuilletée fine entre deux plaques si possible pour qu'elle lève uniformément. Puis la découper en disque de 18 cm de diamètre.

Laver et cuire les citrons au sirop léger de vanille puis les ouvrir pour éliminer les pépins, les mixer très finement de façon à obtenir une purée très lisse en y ajoutant l'huile d'olive et une pincée de sel. Réserver au froid.

Réaliser le crumble en mélangeant tous les ingrédients qui le composent avec le beurre en pommade. Laisser durcir puis râper le pour obtenir des petits morceaux.

Réaliser un caramel d'épices à la vanille épais.

Couper les oignons en tranche de 4 mm d'épaisseur puis les poêler délicatement à l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive puis ajouter un filet de caramel d'épices, de façon à obtenir l'effet "pomme Tatin".

Couper les figues en tranches de 3 mm d'épaisseur. Disposer avec grand soin sur le feuilletage cuit : Les rondelles d'oignon et les figues en tranche en alternance ; tout autour dresser le crumble. Mettre au four chaud pendant 5 à 7 minutes.

Poêler les escalopes de foie gras et les poser sur chaque tarte, ajouter un filet de caramel, déguster le mariage heureux entre l'oignon doux des Cévennes, la figue et le gras succulent du foie.



Râble de lapin fermier aux escargots et oignon doux des Cévennes

Ingrédients pour 4 personnes

1 râble de lapin désossé (demander à votre boucher de le faire)	100 g de beurre
100 g de crépine de porc.	2 tomates grappes
16 escargots de bourgogne en bocal pasteurisé	2 courgettes
1 kg d'oignons doux des Cévennes	2 aubergines
4 gousses d'ail	4 gros champignons de Paris
½ botte de thym	½ botte d'ail des ours
20 cl d'huile d'olive	Sel et poivre blanc de moulin

Matériel

4 cadres rectangulaires en inox, largeur 3 cm, longueur 6 cm.

Progression de la recette

1 Éplucher et émincer les oignons doux des Cévennes, dans une casserole à fond épais, verser deux cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter les oignons émincés, une gousse d'ail, un brin de thym, assaisonner sel et poivre, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 35 minutes en les remuant fréquemment. Débarrasser et égoutter en gardant bien le jus de cuisson.

2 Retirer les pédoncules des tomates et faire une incision avec la pointe du couteau. Plonger les dans l'eau bouillante pendant 15 secondes et rafraîchir aussitôt dans l'eau glacée. Retirer, ôter la peau et couper les en 4.

Retirer les pépins.
Réserver.

3 À l'aide d'un économe, éplucher la peau des courgettes et des aubergines pour obtenir de jolies lamelles. Dans une poêle anti-adhésive, verser une cuillère d'huile d'olive, faire sauter à feu vif les lamelles des courgettes pendant 20 secondes. Assaisonner, égoutter. Ensuite procéder de la même façon pour

les lamelles d'aubergine en les cuisant un peu plus longtemps. Dans la même poêle, faire chauffer une noisette de beurre et une cuillère d'huile d'olive, assaisonner les champignons de Paris et faire rôtir entier pendant 5 minutes. Retirer les champignons et les émincer à l'aide d'un couteau en fines lamelles. Réserver.

4 Rincer à l'eau courante les escargots, égoutter et bien sécher avec un papier absorbant. Dans une poêle antiadhésive, faire mousser une noisette de beurre avec une gousse d'ail écrasée et un brin de thym. Ajouter les escargots et cuire pendant 2 minutes. Assaisonner. Débarrasser.



5 Dans un petit récipient, mélanger deux cuillères de compotée d'oignons doux des Cévennes avec les escargots, rectifier l'assaisonnement, ensuite étaler le râble de lapin désossé, assaisonner sel poivre et déposer bien au milieu entre les deux filets le mélange escargots oignons. Refermer les deux extrémités pour obtenir un petit rôti. Égoutter la crépine de porc en la pressant entre les deux mains, étaler la et envelopper bien le rôti de lapin. Attacher le rôti avec une ficelle alimentaire. À feu doux, dans une poêle antiadhésive, faire dorer le rôti au beurre de tous les côtés, assaisonner et cuire au four pendant 40 minutes, thermostat 4. Laisser reposer une demi-heure en le couvrant avec un papier aluminium. Sur une plaque de cuisson, déposer un papier sulfurisé et ensuite poser les 4 cadres rectangulaires.

Déposer en premier la compotée d'oignon restante en quatre parts au fond des cadres, ensuite ranger les légumes par-dessus, courgette, aubergine, tomates, champignons en lamelles en chevauchant les uns sur les autres ; renouveler l'opération pour avoir le tian de légumes comme sur la photo.

6 Plonger l'ail des ours une minute dans l'eau bouillante salée, retirer et rafraîchir, ensuite mixer le avec le jus de cuisson d'oignons pour obtenir une sauce verte, rectifier l'assaisonnement. Réserver.

7 Avant de passer à table, faire chauffer le four à 180°C et verser un filet de l'huile d'olive sur les tians de légumes, enfourner avec le râble de lapin pendant 5 minutes Chauffer la sauce d'ail des ours et servir aussitôt.



Tourteaux émiettés, gelée d'oignons doux des Cévennes, tube de chou-fleur, sablé breton

Ingrédients

Le tourteau

20 cl de vinaigre blanc

50 cl de vin blanc

150 g de carottes

100 g d'oignons

1 bouquet garni

3 litres d'eau

1 tourteau 1 kg

Le sablé breton

300 g de beurre pommade

260 g de sucre

8 g de sel

2 œufs entiers

400 g de farine

Le tube de chou fleur

1 pièce de chou fleur

1 dl d'eau

40g d'agar agar

La gelée d'oignons doux des Cévennes

3 pièces d'oignons

6 g d'agar agar

Préparation

Préparer une nage avec le vinaigre, le vin blanc, les carottes, les oignons et le céleri taillés en brunoise, le bouquet garni et de l'eau. Faire cuire 30 minutes et bien assaisonner. Séparer les corps, les pinces et les pattes des tourteaux. Faire cuire dans la nage, les pinces 8 minutes, le corps 12 minutes et les pattes 4 minutes. Casser toutes les parties des tourteaux avec un marteau et extraire la chair sur un plateau et la trier.

Réserver au frais.

Pour la gelée d'oignon, centrifuger les oignons, afin de récupérer le jus puis le coller à l'aide de l'agar-agar.

Pour le sablé breton, mélanger le beurre et le sucre à la feuille, puis ajouter les œufs et le sel. Finir par la farine. Étaler sur la plaque. Cuisson 180°C.

Pour le tube de choux-fleurs, cuire et mixer le chou puis le coller à l'agar-agar ; glisser la pulpe dans un tube cylindrique.

Assaisonner la chair de tourteaux, mettre la gelée d'oignon avec la chair dans un emporte-pièce cylindrique puis laisser prendre.

Démouler le cylindre de chou et de tourteaux puis dresser sur une assiette avec la tuile de sablé breton.



Pressé de raie, chutney d'oignons doux des Cévennes, mousseline au citron vert et rouelle frite

Ingrédients

400 g aile de raie
Sel fin, poivre, huile d'olive

Chutney

40 g d'oignons doux des Cévennes
1 badiane
1 cardamome
1 pincée de cannelle
3 g de pâte de curry jaune
1 cl de vinaigre balsamique
2 cl de vinaigre de Xérès
30 g de miel d'acacia
20 g de coriandre ciselée
1 branche de thym frais
1/2 gousse d'ail
10 g de gingembre râpé

Rouelle d'oignons doux des Cévennes

4 rouelles d'oignons
1 œuf
60 g de chapelure fine
30 g de farine
50 g de coriandre fraîche ciselée

Mousseline d'oignons doux des Cévennes

300 g d'oignons doux des Cévennes
1/4 l crème fleurette 35% matière grasse
Fleur de sel
Poivre blanc du moulin
10 g de sucre semoule
1/2 zeste citron vert

Préparation

- 1 Lever les ailes de raies, les disposer dans un récipient, recouvrir de lait et réserver au frais.
- 2 Réaliser le chutney : Émincer les oignons doux très finement, suer au beurre frais sans coloration, ajouter tous les ingrédients. Laisser cuire à feu doux pendant environ 40 minutes. Retirer ensuite la badiane et la cardamome. Laisser refroidir.
- 3 Réaliser la mousseline : Émincer les oignons finement, suer sans coloration. Ajouter le sucre, puis la crème. Assaisonner. Laisser cuire environ 15/20 minutes. Ajouter le zeste de citron vert, la fleur de sel et le poivre. Mettre dans le bol à Paco Jet, bloquer en cellule à -20 °C puis pacosser 2 fois.
- 4 Égoutter la raie. Disposer dans un plat, cuire quelques min. au four chaud 180/200°C. Saler/poivrer.

Dressage

Dans un cercle, dresser une couche de chutney, une couche de raie, et ainsi de suite. Mettre une quenelle de mousseline. Puis décorer avec la rouelle.



Daniel Minet, **L'Ambrosia** *

Maquereau de ligne flashé sous la salamandre aux herbes des Jarrigues, "1,2,3, tomate!", croustillant à l'oignon doux des Cévennes, jeunes pousses et fleur de saison

Feuilletage

Étaler une plaque de feuilletage, cuire entre deux plaques au four à 200°C 10 minutes environ. Détailler en rectangle de 10 cm sur 3 cm, réserver.

Compotée d'oignons

Éplucher, émincer les oignons, réserver. Cuire les oignons au sautoir avec huile d'olive, beurre moussoux, ajouter de l'ail en chemise du thym citronné, saler et poivrer, cuire doucement sur le bord du fourneau.

Pulpe de tomate

Monder, épépiner, couper en cubes, les tomates (kumato, tomate jaune, tomate orange) réserver.

Cuire séparément les tomates en casserole avec huile d'olive, ail confit, thym, sel et poivre et sucre.

Faire cuire doucement jusqu'au complet dessèchement des pulpes.

Pistou

Mixer au blinder le basilic, les pignons de pin, le parmesan avec l'huile d'olive, le sel et le poivre, réserver.

Salade

Préparer un assortiment de cinq salades au choix, réserver.

Assaisonner la salade au moment avec huile d'olive picholine, balsamique, sel et poivre.

Le Maquereau

Ébarber, lever et désarrêter le maquereau, réserver.

Au moment plaquer le maquereau sur une tourtière avec huile d'olive, sel, piment d'Espelette, thym haché, sarriette, romarin et fenouil.

Dresser harmonieusement.





Voyage en Bretagne pour l'oignon doux des Cévennes

Recette pour 4 personnes

1 Croustillant d'oignons

3 oignons doux des Cévennes, 100 g de beurre clarifié, sel et poivre

Tailler des tranches d'oignon de 2 mm d'épaisseur, puis les superposer en deux épaisseurs. Sécher le rectangle d'oignon au four à 170°C pendant 15 minutes.

Dorer de beurre clarifié et le recuire jusqu'à coloration souhaitée.

Éponger avec un essuie-tout dès la sortie du four.

2 Purée d'oignons

250 g oignons doux des Cévennes,

25 g de beurre

300 g de lait d'amande

1 pointe de cardamome poudre

sel et poivre

Émincer les oignons, les faire suer au beurre puis mouiller avec le lait d'amande et la cardamome. Cuire à frémissement jusqu'à ce que le lait d'amande réduise.

Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement.

3 Concassé de tomates

100 g d'oignons doux des Cévennes

750 g de tomates

30 g de beurre

1 gousse d'ail

thym, sel et poivre

Monder, épépiner et concasser les tomates. Ciseler les oignons. Suer au beurre les oignons, l'ail écrasé, le thym. Ajouter la tomate, cuire le tout jusqu'à l'évaporation de l'eau. Passer au tamis et rectifier l'assaisonnement.

4 Croquant d'oignons

1 oignon doux des Cévennes, 1 noisette de beurre, sel et poivre

Tailler les billes à la cuillère à pomme parisienne. Mettre en poche sous vide avec le beurre, sel et poivre. Cuire à 70°C pendant 20 minutes.



Photographie Sébastien Hervé & Christian Rérat

5 Pistou marin

15 g de basilic

45 g de laitue de mer

1 gousse d'ail

1 c à soupe de pignon de pin

3 g de parmesan râpé

10cl d'huile d'olive

Dans un récipient, rassembler tous les éléments.
Mixer en ajoutant au fur et à mesure l'huile d'olive.

6 Langoustines poêlées

16 langoustines vivantes de taille moyenne

Huile d'olive, sel et poivre

Décortiquer les langoustines. Les mouler dans des nonettes préalablement beurrées. Dans une poêle fumante avec un trait d'huile d'olive, les saisir 2 minutes de chaque face.



Velouté d'oignons, escargots persillés sur croûtons gratinés

Ingrédients

60 pièces d'escargots de bourgogne

6 tranches de pain

30 cl de crème double

60 g de beaufort râpé

Velouté d'oignons

250 g d'oignons doux des Cévennes

3 gousses d'ail

1 brin de thym frais

1 feuille de laurier

1 l de fond blanc

Beurre d'escargots

150 g de beurre pommade

15 g d'ail

10 g de persil

10 g d'échalote

6 g de sel, PM Poivre

Le velouté d'oignons

Éplucher et émincer les oignons, les faire revenir dans deux cuillères d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une légère coloration. Mouiller avec le fond blanc, ajouter les gousses d'ail, le thym et le laurier puis porter à ébullition. Cuire à frémissement pendant 30 minutes. Mixer jusqu'à obtenir un velouté onctueux.

Le beurre d'escargots

Éplucher les échalotes et l'ail. Effeuille le persil plat. Mettre le beurre pommade dans un robot avec tous les ingrédients.

Hacher jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis réserver au frais.

Les croûtons

Répartir le beaufort râpé sur les tranches de pain et recouvrir de crème.

Faire gratiner au four à 200°C pendant 3 minutes.

Les escargots

Faire fondre le beurre d'escargot dans une poêle puis ajouter les escargots afin de les faire chauffer.



Dressage

Dans une assiette creuse, déposer les tranches de pain gratinées au beaufort, par-dessus disposer harmonieusement les escargots. Verser autour le velouté d'oignons, servir très chaud.

OÛfs en meurette, oignons doux des Cévennes

Ingrédients pour 4 personnes

8 œufs

35 cl de vin rouge à 13°

1 verre de vinaigre blanc

4 gros oignons

4 petites tranches de jambon sec du Morvan

200 g de beurre

1 dl de graisse d'oie

Sel fin, poivre du moulin

Préparation

Émincer les oignons finement. Les faire cuire dans 80 g de beurre, tout doucement jusqu'à l'obtention d'un fondant ; assaisonner de sel fin et de poivre du moulin, égoutter et réserver.

Couper les tranches de jambon sec, les frire dans une huile à 150°C pendant 1 à 2 minutes.

Faire flamber le vin et le laisser réduire doucement (sans ébullition) pour récupérer 5 cl de vin rouge, puis incorporer les 120 g de beurre à l'aide d'un fouet.

Faire chauffer de l'eau dans une casserole, puis ajouter le vinaigre.

Casser les œufs séparément dans un ramequin. Verser les œufs dans l'eau vinaigrée frémissante pendant 3 minutes, puis les retirer et les rincer 20 secondes dans une casserole d'eau chaude (afin d'enlever le goût du vinaigre). Les égoutter sur un linge.

Finition

Dresser la sauce dans une assiette tiède, disposer la compote d'oignons au milieu et le jambon frit dessus, et déposer 2 œufs pochés par personne.





Oignon doux des Cévennes rôti au beurre vanillé

Ingrédients pour 2 personnes :

1 oignon doux des Cévennes
1/2 gousse de vanille
25 g de beurre

4 petits morceaux de jambon Pata negra
Sucre
Sel

Progression

Mettre l'oignon dans une feuille de papier aluminium. Le faire rôtir au four à 150°C pendant 2 heures.

Pour le beurre vanillé : Ouvrir la demi-gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter les graines. Les mettre dans une casserole avec le beurre coupé en morceaux. Faire fondre à feu doux.

Sortir l'oignon du four, le débarrasser du papier d'aluminium, le couper en deux et l'éplucher. Pour chaque demi-oignon, détacher les couches et les badigeonner de beurre vanillé à l'aide d'un pinceau avant de reconstituer l'oignon.

Badigeonner une poêle de beurre vanillé et la saupoudrer de sucre. Y faire dorer les demi-oignons une quinzaine de minutes sur la face plate. Quand les oignons sont bien colorés, débarrasser dans une assiette. Saler et couper en deux.

Dressage

Mettre deux morceaux d'oignon rôti dans une assiette puis déposer sur chaque morceau une lamelle de Pata negra. Servir.



Tarte à l'oignon doux des Cévennes, caramélisé façon tatin, crème glacée de brebis fermier, cristalline de pomme verte

Ingrédients pour 4 personnes

4 oignons doux des Cévennes	30 g de beurre
200 ml de Vin de Pays des Cévennes, Domaine Cressance	300 ml de lait
100 g de pâte feuilletée	150 g de brique de brebis moyennement affinée
30 g de sucre semoule	1 feuille de gélatine
sel, poivre, thym, p. m	1 pomme verte

- 1 Éplucher les oignons et les couper en deux. Les colorer gentiment dans une casserole avec du beurre et du sucre. Les déglacer avec le vin, puis assaisonner et ajouter le thym.
- 2 Couvrir la casserole avec du papier sulfurisé, puis cuire au four à 120°C pendant 2 heures.
- 3 Mettre les oignons dans des moules à tarte portion, en Téfal. Y ajouter un peu de jus de cuisson (qui est devenu comme un sirop).
- 4 Couvrir les moules Téfal avec la pâte feuilletée, comme une tatin, puis cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.
- 5 Sortir du four et retourner sur une assiette de présentation.
- 6 Pour faire la crème glacée au brebis fermier, porter à ébullition le lait et le fromage de brebis. Assaisonner avec sel et poivre d'un moulin, puis y ajouter la gélatine.
- 7 Une fois pris, passer à la sorbetière pour obtenir une glace. Réserver à -8°C.
- 8 Cristalline de pomme verte : Couper finement les pommes en rondelle, puis les mettre dans un sirop (500 g sucre au litre) pendant 2 heures, puis les faire sécher sur une plaque au four à 75°C pendant 2 à 3 heures.
- 9 Placer sur la tarte une boule de glace de brebis et décorer avec la cristalline de pomme.



Mille feuilles de filet de bœuf de Salers aux oignons doux des Cévennes, sauce vin fin

Ingrédients

600 g de filet de bœuf de Salers (il ne faut pas que le filet dépasse 3 kg avec la chaînette)
200 g foie gras frais (4 escalopes)

Confits d'oignon :

300 g d'oignon doux des Cévennes
50 g de beurre doux
40 g d'huile d'olive
50 g de noix
50 g de sucre
PM de sel/poivre

Sauce vin fin :

50 g d'échalote
20 ml de vin rouge
200 ml de porto
200 ml de fond de veau
80 ml de crème liquide
75 g de beurre
30 g d'huile d'olive
Thym/laurier/piment de Jamaïque

Confit d'oignon

Émincer finement l'oignon et le mettre dans une casserole avec l'huile. Le laisser fondre doucement jusqu'à ce qu'il soit translucide et ajouter du beurre. Lorsque les oignons sont cuits ajouter le sucre. Laisser cuire à feu doux jusqu'à absorption totale du liquide. Ajouter les noix légèrement torréfiées. Assaisonner.

Couper le filet de bœuf en tranche d'un centimètre d'épaisseur (50 g) prévoir 3 tranches par personne. Assaisonner le filet de bœuf et faire cuire 1 minute de chaque côté dans une poêle avec du beurre. Sur la première tranche de filet de bœuf, placer une cuillère de compote d'oignons doux des Cévennes et noix, puis une seconde tranche de filet de bœuf et renouveler l'opération en terminant par le dernier morceau de bœuf.

Sauce vin fin

Faites sauter l'échalote 3 minutes dans de l'huile d'olive à feu doux. Ajouter vin rouge, porto, thym, laurier et piment de Jamaïque. Laisser mijoter et passer au chinois étamine, ajouter la crème et réduire de nouveau, rectifier l'assaisonnement et monter au beurre s'il le faut. Servir avec une purée de pomme de terre à l'huile d'olive et avec un peu de sauce et mettre le reste de la sauce à part dans la saucière.



En 2010, ils ont gagné une étoile au guide Michelin...

- | | | |
|---|---|--------------|
| Filets de sardines bretonnes | Jardins d'Épiculture
16, Grande Rue 95710 BRAY ET LU
01 34 67 75 87 www.lesjardinsdepiculture.com | p. 4 |
| Consommé glacé d'oignons doux | Table de Montesquieu
9, place Saint Jean d'Étampes 33650 BREDE
05 56 78 52 91 | p. 5 |
| Pomme de terre charlotte en tarte feuilletée | Aromate
20 avenue du Maréchal 135 Foch 06000 Nice
04 93 62 98 24 / www.laromate.fr | p. 6 |
| Oignon doux des Cévennes confit | Briketenia
Rue de l'Empereur 64210 GUETHARY
05 59 26 51 34 / www.briketenia.com | p. 7 |
| Oignon doux des Cévennes en tartelette | Pavillon
770 chemin de la Garoupe 06600 CAP D'ANTIBES
04 92 90 23 97 / www.lepavillongaroupe.com | p. 9 |
| Râble de lapin fermier aux escargots | Maison Clovis
19 boulevard des Brotteaux 69006 Lyon
04 72 74 44 61 / www.maisonclovis.com | p. 10 |
| Tourteaux émiettés | Palm beach
Route des Îles Sanguinaires 20090 AJACCIO
04 95 52 01 03 / hotel@palm-beach.fr | p. 12 |
| Pressé de raie | Chez Charles
Route de Calvi 20260 LUMIO
04 95 60 61 71 / www.hotelcorse-chezcharles.com | p. 12 |
| Le maquereau de ligne | Ambrosia
Domaine de la Madeleine 11170 PEZENS
04 68 24 92 53 | p. 14 |
| Voyage en Bretagne | Armen
21 rue de Lyon 29200 BREST
02 98 46 28 34 / www.armen-restaurant.fr | p. 16 |
| Velouté d'oignons doux des Cévennes | Azimut
Immeuble Or blanc 73120 Courchevel 1300 Le Praz
04 79 06 25 90 | p. 18 |
| Œufs en meurette | Loiseau des Vignes
31 rue Maufoux 21200 Beaune
03 80 24 12 06 / www.bernard-loiseau.com | p. 19 |
| Oignon doux des Cévennes rôti | Passage 53
53, passage des Panoramas 75002 PARIS
01 42 33 04 35 | p. 21 |
| Tarte à l'oignon doux des Cévennes | Bistrot Saveurs
5 rue Sainte Foy 81100 Castres
05 63 50 11 45 / www.bistrot-saveurs.com | p. 22 |
| Millefeuille de filet de bœuf | Apicius
16 rue Clausman 63 000 Clermont Ferrand
04 73 91 13 61 | p. 24 |



Les producteurs
&
tous les collaborateurs
de la coopérative
Origine Cévennes
vous souhaitent
un bon appétit

D'autres recettes, d'autres infos sur
www.oignon-doux-des-cevennes.fr



L'Oignon doux des Cévennes, c'est:

- UN TERROIR
- UNE NATURE QUE L'ON RESPECTE
- DES PETITS PRODUCTEURS SOLIDAIRES



*Ce livret est le troisième
d'une série à thème,
qui se poursuivra au fil
des années...*

*Peut-être une collection
à commencer...*

ORIGINE



Cévennes

la coopérative des petits producteurs

Route de Valleraugue 30570 St André de Majencoules
www.oignon-doux-des-cevennes.fr



Financé avec
le soutien de
l'Union Européenne

