

Sous vide soupe à l'oignon au Parmesan

Auteur: Heiko Antoniewicz
Temps de cuisson: 1 hour



Ingredients

Soupe à l'oignon (sous vide) :

300 g de petits oignons
500 ml de fond de volaille
1 brin de marjolaine
2 feuilles de laurier
1/2 gousse d'ail
4 g de sel

Parmesan :

300 g de Parmesan
300 g d'eau
0,2 g de lécithine de soja

Préparation

Soupe à l'oignon (sous vide) :

Éplucher les oignons et les couper en tranches. Conditionner tous les ingrédients sous vide et faire cuire 60 minutes au bain **fusionchef** à 85 °C. Faire refroidir ou servir immédiatement. Avant de servir, assaisonner pour donner un goût relevé et retirer les herbes.

Parmesan :

Faire réchauffer les deux ingrédients dans une casserole à 70 °C et mettre au frais toute la nuit dans un récipient à haut bord. Prélever le petit-lait sur le dessus et utiliser pour une autre préparation. Battre l'eau avec la lécithine de soja et laisser reposer un peu.

Présentation :

Verser la soupe dans un verre et refermer en conservant l'air du Parmesan.

Cette recette, extraite de l'ouvrage « Heiko Antoniewicz, Sous Vide » ainsi que du calendrier EssensART 2012 (photographe Ralf Müller, a été mise aimablement à notre disposition par les éditions Matthaes.