

GRATINEE A L'OIGNON

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : décembre 2018

Source recette : *Cuisine de référence – Michel Maincent – Ed BPI*



1. MARMITE DE BŒUF

2 kg de viande (paleron, gîte, gîte, crosse, plat de côtes) os de bœuf, queue de bœuf
200 g r de carottes
200 g d'oignon
200 g de poireaux
100 g de céleri en branche
1 bouquet garni pièce
2 gousses d'ail gousse
Pm : Poivre en grains, gros sel
Pm : Eau

Ficeler la viande, concasser les os.
Réunir la viande et les os dans une marmite.
Mouiller à l'eau froide. Saler au gros sel.
Porter à ébullition. Ecumer soigneusement.
Eplucher et laver les légumes (voir «Les légumes»). Préparer les éléments de la garniture aromatique. Réserver un oignon, le piquer de 2 clous de girofle. Adjoindre la garniture aromatique à la marmite.
• Cuire doucement et régulièrement pendant 3 h 30 à 4 h. • Ecumer et dégraisser fréquemment pendant la cuisson.
Passer la marmite au chinois étamine.
Réserver la viande pour une autre utilisation (tomate farcie, persillé de bœuf, hachis parmentier)

2. ELEMENTS DE BASE

100 gr de beurre
800 g d'oignons jaune

Sel fin
20 g de farine
2 l de marmite de bœuf

Eplucher, laver et émincer les oignons.
Cuire lentement ou compoter (utiliser un récipient à fond épais) les oignons avec le beurre pendant 30 min environ. Saler au sel fin. Remuer fréquemment afin d'obtenir une coloration blonde et uniforme. Singer éventuellement
Ajouter les 2 l de marmite ou de consommé.
Cuire à nouveau à très faible ébullition pendant 20 min. Vérifier l'assaisonnement.
Ajouter quelques tours de poivre du moulin.

3. GARNITURE

1 baguette « rassis »
120 gr de gruyère
Détailler la baguette en tranches.
Sécher les rondelles sur les 2 faces au four doux.
Râper et hacher le gruyère.

4. DRESSAGE

Mélanger la soupe pour répartir la garniture.
Remplir les bols à gratinée.
Disposer les lamelles de pain.
Recouvrir de gruyère râpé.
Gratiner d'abord au four, puis terminer sous la salamandre.