



Oignon des Cévennes confit, farci aux diots et aux morilles

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros oignons doux des Cévennes
- 4 saucisses diots fumées
- 90 gr de morilles séchées
- 25 cl de Porto rouge
- 20 gr de beurre
- 20 cl de fond de volaille
- 500 gr de blanc de volaille cru
- 20 cl de crème fraîche
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Faites cuire les oignons avec la pelure au micro-ondes entre 7 et 12 minutes ;
2. Une fois cuits (la lame d'un couteau doit glisser), faites une entaille le long du « cul » pour enlever le bois et ne garder que la peau en main. Séparez ensuite le cœur de l'enveloppe. Réservez le cœur pour mettre dans la farce ;

3. La veille, réhydratez les morilles dans le Porto rouge et le fond de volaille. Réservez au frigo. Le jour-même, réhydratez-les en chauffant Porto et fond de volaille. Récupérez le jus qui constituera la base de la sauce.
4. Pour la farce de volaille, mixez les blancs de volaille avec un œuf. Salez et poivrez ;
5. Coupez les diots fumés en petits dés. Ajoutez-les dans la farce de volaille. Incorporez le cœur de l'oignon coupé grossièrement et mélangez ;
6. A l'aide d'une poche à douille remplissez l'oignon avec la farce. Emballez-le dans un film plastique et faites-le cuire dans un cuiseur vapeur durant 15 minutes ;
7. Chauffer le jus des morilles. Au dernier moment, montez-le au beurre froid. Ajoutez un filet de crème et les jaunes d'œufs pour la lier. Mixez et poivrez ;
8. Une fois cuits, déballez les oignons et placez-les au milieu de l'assiette, versez la sauce et disposez quelques morilles par-dessus. Placez le reste des morilles dans un bol à part.

Bon appétit