



Onglet aux échalotes confites et vin rouge

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 onglets (150 gr chacun)
- 250 gr d'échalotes cuisse de poulet
- 1 bouquet garni
- Une branche de romarin
- 1 gousse d'ail éclatée
- 30 cl de vin rouge
- 20 gr de sucre fin
- 1 litre de fond brun
- 1 c à s de vinaigre
- 4 grosses pommes de terre Bintje
- 1 œuf
- Noix de muscade
- Sel et poivre
- Beurre clarifié
- 20 gr de beurre froid
- Huile

Préparation

1. Epluchez les échalotes et nettoyez-les en laissant le bois (le cul) pour éviter qu'elles ne se décomposent à la cuisson ;

2. Réservez-en deux et mettez le reste dans poêlon et ajoutez le vin rouge, le bouquet garni, le romarin, l'ail échalote et le sucre. Faites cuire pendant 2 heures à feu doux.
3. Taillez des fines lamelles d'échalotes. Déposez-les sur une plaque allant au four. Badigeonnez-les d'huile, salez, poivrez et sucez. Faites-les cuire au four jusqu'à ce qu'elles croustillent comme un chips ;
4. Faites cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau salée. Une fois cuites, enlevez la peau, écrasez la chair et ajoutez-y un œuf entier, sel, poivre, noix de muscade.
5. Mettez la purée dans une poche à douille. Réalisez des longs boudins et taillez-les en croquettes. Réservez au congélateur afin que les croquettes soient fermes pour être panées ;
6. Faites chauffer le fond brun dans une casserole. Ajoutez-y de moitié le jus de cuisson des échalotes que vous aurez fait déduire de moitié et le vinaigre. Laissez de nouveau réduire de moitié ;
7. Dans une poêle « grill », croûtez les onglets dans du beurre clarifié. Salez et poivrez en fin de cuisson. Quand ils sont cuits à votre goût, laissez-les reposer (même timing que celui de la cuisson) ;
8. Sortez les croquettes du congélateur et panez-les à l'anglaise (farine, blancs d'œufs et chapelure). Cuisez-les à l'huile ;
9. Repassez les onglets dans un four à 180° pendant 2 minutes pour leur donner un coup de chaud ;
10. Réchauffez la sauce sur un feu très doux et en fouettant, incorporez progressivement le beurre froid pour monter la sauce ;
11. Débitez les onglets en tranches, déposez-les sur une assiette. Nappez-les de sauce, d'échalotes confites et décorez de chips d'échalotes. Servez les croquettes à part.

Bon appétit

Bon appétit