

Soupe à l'Oignon

Ingrédients (4 personnes)

- 1 kg d'oignons
- 1 litre de bouillon de volaille ou de bœuf ou 1 bouillon cube
- 50 g de beurre
- 10 cl de vin blanc sec ou de bière
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

Épluchez et coupez finement les oignons.

Faites suer 10 minutes les oignons au beurre en évitant la coloration.

Déglacez avec le vin blanc et réduisez de moitié.

Ajoutez le bouillon de volaille et salez légèrement.

Ajoutez le thym, le laurier et la gousse d'ail.

Laissez frémir pendant 40 à 50 minutes.

Poivrez en fin de cuisson.

Servez aussitôt !

Tartiflette

Ingrédients

1 kg de pomme de terre

200 g de lardons fumés

200 g d'oignon émincés

1 reblochon bien fait (lorsqu'on appuie sur le côté du reblochon, le doigt doit s'enfoncer un peu)

2 cuillères à soupe d'huile

1 gousse d'ail

Sel

Poivre

Préparation

Eplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer et les essuyer dans un torchon propre.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire fondre les oignons.

Lorsque les oignons sont fondus, ajouter les pommes de terre et les faire dorer de tous les côtés.

Lorsqu'elles sont dorées, ajouter les lardons et finir de cuire.

D'autre part, gratter la croûte du reblochon et le couper en deux (ou en quatre).

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7) et préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec la gousse d'ail épluchée.

Dans le plat à gratin, étaler une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du reblochon, puis de nouveau des pommes de terre. Terminer avec le reste du reblochon (croûte vers les pommes de terre).

Enfourner pour environ 20 minutes de cuisson.

Galette des rois

Ingrédients

Pâte feuilletée (2) ou [faite maison](#)
125 g de sucre
60 g de beurre mou
2 oeufs
150 g de poudre d'amande
1 gousse de vanille
2 c. à soupe de rhum
1 oeuf pour dorer la galette avec 1 pincée de sel

Etapes de la recette

Préchauffez le four à 180°C
Fouettez le sucre et le beurre mou, puis ajoutez la poudre d'amande
Grattez les graines de la gousse de vanille et ajoutez-les à la préparation
Ajoutez 2 oeufs entiers et le rhum ou autre (fleur d'oranger, amande amère..)
Disposez un cercle de pâte, déposez de la crème amande dessus en laissant 2 cm de pâte tout autour que vous mouillez légèrement avec un pinceau et de l'eau
Placez la fève et recouvrez avec le deuxième disque de pâte feuilletée légèrement plus grand, souder les bords en appuyant tout autour
Dorez le dessus de la galette avec un oeuf battu avec un peu de sel (Ca va le rendre bien liquide et facile à étaler)
Placez la galette au frigo 30 minutes, sortez la, dessinez vos motifs avec une lame de couteau sans percer la pâte, dorez une seconde fois
Cuire à 180°C pendant 40 minutes en moyenne, un peu plus si la galette est grande ou si la pâte feuilletée est faite maison