



## Velouté d'Oignons de Roscoff et sa Crème fumée

### Ingrédients

- 125g de beurre
- 375g d'Oignons de Roscoff AOC
- 1 litre de bouillon de volaille
- 5 cl de vin moelleux
- 1 gousse d'ail
- Thym
- Laurier
- Girofle

### Préparation

- Faire fondre le beurre et y ajouter les Oignons de Roscoff
- Laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes et ajouter un litre de bouillon de volaille préparé au préalable
- Ajouter la gousse d'ail émincée, le thym, laurier et girofle et laisser mijoter pendant à feu doux pendant 30 minutes
- Ajouter 5 cl de vin moelleux bouilli et laisser mijoter de nouveau pendant 30 minutes
- Mixer, c'est prêt
- Crème fumée : Cuire doucement sans réduire 250 g de lardons fumés et 500 g de crème de liquide. Passer et lier légèrement. Mettre en bombe pour la servir

*Nota : il est possible d'incorporer la crème fraîche au velouté au lieu de faire une crème fumée.*