



OIGNON CUIT TROIS HEURES AU POIVRE ROUGE DE PHU QUOC A LA CANNELLE, «SATAY» DE SAINT-JACQUES EN CROUTE DE POLLEN

par Didier Corlou Restaurant «Verticale » Hanoi. Vietnam.

Préparation : 3 H30 Nbre de personnes : 6



Ingrédients

6 oignons de Roscoff
200 g de beurre salé
1 c à café de poivre rouge de Phu Quoc concassé
6 coquilles Saint-Jacques en brochettes (satay)
1 c à café de pollen naturel d'abeilles
Optionnel : fleur de sel de Nuoc Mam
Quelques morceaux de bâtons de cannelle

Réalisation

Couper 6 morceaux d'aluminium de 30x 30 cm

Mettre chaque oignon sur un morceau de papier, répartir le beurre, le poivre, la cannelle et la fleur de sel.

Bien fermer les papillotes.

Cuire au four à 130°C pendant 1 heure trente.

Après cette première cuisson, ouvrir la papillote et piquer chaque oignon une vingtaine de fois à l'aide d'une brochette ou d'une fourchette.

Refermer les papillotes et cuire encore 1 heure trente à la même température.

Rouler les « satay » de Saint-Jacques dans le pollen d'abeilles, poêler.

Finition&Dressage

Ouvrir les papillotes, décalotter les oignons avec un couteau tranchant, ouvrir légèrement, adjoindre de fleur de sel et poivre concassé, arroser légèrement du jus de cuisson et servir chaud, accompagné d'une brochette de coquilles Saint-Jacques.

L'oignon se mangera à la petite cuillère comme un oeuf à la coque.

Décorer l'assiette avec de la fleur de sel et un bâton de cannelle.

Le mot du Chef : l'oignon peut être parfumé avec de l'anchois, du basilic...ou autre.

Vous pouvez utiliser un autre type d'oignon, à savoir que les meilleurs pour ce plat sont de Roscoff.

Comme vin, je vous conseille un muscat d'Alsace.