

# Crème d'oignons

Recette pour votre  
**Cook'in**

Guy  
Demarle

## Ingrédients

- 4 oignons moyens (env. 460 g)
- 2 belles pommes de terre (env. 200 g)
- 1 cuillère à café généreuse de fond de viande Cook'in® ou cube de bœuf
- 1 cuillère à thé de sel fin de Noirmoutier
- 3 à 4 tours de moulin à poivre
- 3 à 4 tours de moulin à muscade
- 50 g de **crème épaisse légère 15% MG**
- 10 g de parmesan râpé

## Préparation:

Hacher les oignons coupés en 4, **1 min/vit 5**. (placer le panier inox dans le bol)

Ajouter les pommes de terre coupées en cubes.

Verser 500 ml d'eau mélangée au fond de viande ou cube de bœuf.

Assaisonner de poivre, sel et muscade.

Cuire pendant **25 min/110°C/vit 2**.








Mixer **2 min/vit 5** (poser le panier inox retourné).

Recommencer **1 min/vit 5 + TURBO**.

Ajouter la crème et le parmesan.

Mélanger **40 sec/vit 5** puis donner 1 p'tit coup de TURBO.

Au moment de servir, saupoudrer d'une pincée de piment d'Espelette.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignons	1 min		5	
	Pommes de terre, eau, sel, poivre, muscade, fond de viande	25 min	110°C	2	
		2 min		5	
		1 min		5	TURBO
	Crème épaisse, parmesan	40 sec		5	

## Ma touche perso :

**Autour de ma table©**

by Cachou66

www.autourdemaable.com

©2012 Cachou66