OIGNONS DOUX POCHÉS, TAPENADE CHAMPIGNONS-BASILIC

Ingrédients :

- 4 oignons doux des Cévennes (ou de Lézignan)
- ½ litre d'eau de mer (ou d'eau salée)
- 3 feuilles de laurier
- 200 g de champignons de Paris
- 100 g d'oignon ciselé
- 1 branche de thym
- 400 g de fond blanc
- 150 g de crème liquide
- 80 g d'olives noires dénoyautées
- 2 branches de basilic frais
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Recette :

1. Eplucher les 4 oignons puis les pocher entiers dans l'eau salée avec les feuilles de laurier pendant 8 minutes à frémissement pour que les oignons restent bien blancs. Réserver.
2. Suer les 100 g d'oignon ciselé à l'huile d'olive dans une poêle avec le thym puis ajouter les champignons de Paris émincés.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...

©Philippe DUFOUR / Interfel