



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

1 MARCHÉ
1 CHEF
1 RECETTE

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

*La gastronomie locale
à l'honneur*



la Région aime
ses marchés



Soupe à l'oignon et thym frais, accras de pommes de terre aux fromages de Savoie

Jordan NOËL



Plat



30 min



1 heure



2 pers.

Ingrédients

Pour la soupe

- 1/2 litre d'eau
- 4 gros oignons
- 1 gousse d'ail frais
- 1 c. à s. de miel
- 2 branches de thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Accras de pommes de terre aux fromages de Savoie

- Huile neutre
- 1 grosse pomme de terre
- Fromages de Savoie
- 50g de farine
- 25g de maïzena
- 1/4 de levure chimique
- 1/2 c. à c. de sel
- 8g d'eau pétillante

Préparation

Pour la soupe

1. Epluchez et émincez les oignons. Emincez les branches de thym, épluchez l'ail et coupez-le en fines tranches
2. Faites revenir les oignons et l'huile dans une casserole jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur caramel et que les sucs accrochent en fond de casserole. Arrosez de miel, laissez cuire quelques secondes et ajouter l'eau à température ambiante
3. Laissez réduire à feu doux et ajoutez le thym avant de servir

Pour les accras de pommes de terre aux fromages

1. Râpez la pomme de terre et ajoutez tous les ingrédients puis mélangez
2. Prélevez le mélange par cuillère à café et faites cuire dans l'huile à 180°C, retournez-les à mi-cuisson et continuez la cuisson jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur brune

Suggestion d'accompagnement : en entrée, avec une salade de roquette à l'huile d'olive, lamelle de poire de Savoie et cerneaux de noix de Grenoble.

En dessert, avec une tatin de pommes de Savoie et quenelle de crème fraîche.



MAISON NOËL - 07 62 88 10 07

288 chemin des Loyers
74170 - Les Contamines-Montjoie