

SOUPE À L'OIGNON ET GUANCIALE





Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 c.à.s** de farine
- 4** oignons
- 80 G** de [guanciale](#) (et sa couenne !)
- 1,5 L** de [bouillon maison](#)
- 1/2 VERRE** de vin blanc
- 1** bouquet de laurier
- [Noix de muscade](#)
- Piment d'Espelette
- [Huile d'olive](#)
- [Parmigiano Reggiano](#)
- Sel et [poivre de Sarawak](#)

RÉALISATION

- 1.** Mettre à chauffer le bouillon maison à petit feu dans une grande casserole.
- 2.** Placer la farine dans un plat à gratin ou une plaque de cuisson et la colorer au four à chaleur tournante pendant 20 minutes, à 200°C. Elle doit obtenir une légère couleur noisette.
- 3.** Découper le guanciale au couteau de manière à obtenir une longue tranche de couenne de guanciale. Déposer des feuilles de laurier dessus et enrouler la couenne sur les feuilles de laurier. Ficeler le rouleau de couenne et de laurier et accrocher le bouquet garni obtenu à la poignée d'une grande casserole.
- 4.** Couper le guanciale en petits lardons et le mettre à transpirer dans la casserole, à feu doux. Le gras du guanciale doit fondre sans brûler.
- 5.** Dans l'attente, couper les oignons en deux et les éplucher, puis les émincer finement à la [mandoline](#). Ajouter les épluchures d'oignons au bouillon maison.
 **Faites attention à vos doigts lorsque vous utilisez une mandoline. Pour éviter les accidents, le chef recommande d'utiliser les [gants anti-coupures Casa Zanoni x Microplane](#) !**
- 6.** Lorsque le guanciale est bien rôti, transvaser les lardons de guanciale sur du papier absorbant, à l'aide d'une [spatule](#). Mettre à cuire à feu moyen les oignons émincés dans la casserole contenant le bouquet garni et le gras du guanciale. Saler, poivrer et laisser transpirer les oignons en mélangeant régulièrement.
- 7.** Lorsque les oignons commencent à devenir translucides, augmenter le feu et mouiller les oignons d'un demi verre de vin blanc, puis laisser le vin s'évaporer, sans cesser de mélanger. Parfumer d'une pointe de noix de muscade fraîchement râpée à la [Microplane](#) et de piment d'Espelette.
- 8.** Continuer à faire transpirer les oignons à feu fort, en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute l'eau qu'ils contiennent.
 **Cette recette est simple mais demande un certain temps de cuisson. Préparez là en grande quantité et congelez-la en barquettes pour avoir toujours un dîner minute sain et gourmand. Vous pouvez la conserver un mois ou deux au congélateur.**
- 9.** Ajouter trois ou quatre cuillères à soupe de farine noisettée dans la casserole d'oignons et mélanger à la spatule pour lier la farine aux oignons. Lorsque le mélange s'épaissit, l'allonger de quatre à six belles louches de bouillon maison et porter la soupe à ébullition, puis laisser mijoter la soupe à petit bouillon pendant 30 minutes.
- 10.** Dans l'attente, émincer le guanciale rôti en petits morceaux et réserver.
- 11.** Servir la soupe dans de belles assiettes creuses. Parsemer de laurier émincé très finement à la minute. D'un peu de parmigiano râpé, de poivre, de petits morceaux de guanciale rôtis et finir avec un trait d'huile d'olive.

