

# Onion's Duck Chapelure d'oignons

La recette de **Michel Guérard**

*Poêler doucement les oignons et les échalotes avec le beurre en remuant fréquemment afin d'obtenir une coloration blonde et régulière. Saupoudrer de poudre de bouillon de volaille, mélanger puis égoutter. Étaler le mélange sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.*

*Sécher à four ventilé, à 80 °C.*

*Réserver en étuve.*

*Concasser le mélange puis ajouter le parmesan et la chapelure japonaise. Conserver dans une boîte en fer hermétique.*

## Les conseils du chef

Pour un plat entre copains :

*Réchauffer doucement les confits sur la plaque du four puis allumer le grill pour colorer la peau et la rendre croustillante.*

*Saupoudrer alors celle-ci de chapelure d'oignons.*

*Laisser blondir et servir tel quel.*

Pour un repas plus festif :

*Les confits croustillants de chapelure peuvent être déposés sur une émincée d'oignons vivement colorée dans une poêle avec un peu de graisse de canard, un clou de girofle, une feuille de laurier auxquels on ajoutera en fin de cuisson des lamelles de pêche blanche ou jaune.*

En saison :

*Une salade de bolets crus et arrosés d'huile d'olive et de quelques gouttes de jus de citron n'est pas pour me déplaire !*

110 g d'échalotes  
100 g d'oignons jaunes épluchés  
et émincés finement  
200 g de beurre  
10 g de poudre de bouillon de  
volaille  
210 g de chapelure japonaise  
(panko) concassée, bien blanche  
et pas trop fine  
15 g de parmesan râpé

