



## **Velouté d'oignons doux des Cévennes**

*Recette imaginée par Charles Fontès, chef du restaurant La Réserve Rimbaud \**

### **Ingrédients**

6 oignons doux des Cévennes.  
2 cuil.à soupe d'huile d' olives.  
40 gr. de beurre.  
1 l de bouillon de volaille.  
1 dl de crème  
1 bouquet garni.  
Noix de muscade, sel poivre, vinaigre de Xeres.

Emincer les oignons après les avoir éplucher.

Les faire suer, avec l 'huile d' olives et le beurre,une pincée de sel,  
jusqu' à ce qu' ils deviennent translucides.

Mouiller avec le bouillon de volaille, ajouter le bouquet garni, et cuire 20 min.

Mixer, ajouter la crème, vérifier l' assaisonnement avec muscade sel poivre  
et une lichette de Xeres.