

**Ramequins à l'oignon et au lard fumé et tartines de pain de campagne grillées frottées d'ail
Ou, avec une purée et des côtes de porc au café
Recette de Robuchon pour faire les tartelettes aux truffes, adaptée pour être
servie différemment « Un régal »**



4 personnes

Ingrédients :

- 1 gousse d'ail coupée en deux
- 45 g de beurre fondu
- 8 oignons moyens (1 kg environ)
- 2 c à s de graisse d'oie
- gros sel de mer et poivre blanc du moulin
- 4 fines tranches de lard maigre très froid (120 g environ)
- 8 cl de crème fraîche
- sel fin

Préparation :

1. coupez les oignons en deux faces coupées sur le plan de travail puis détaillez-les en lamelles très fines presque transparentes
2. mettez la graisse d'oie dans un poêlon sur feu vif, ajoutez les oignons, salez, poivrez, faites cuire 10 minutes en remuant sans arrêt. Les oignons ne doivent pas prendre couleur. Réservez
3. sortez le lard du réfrigérateur enlevez le gras et détaillez le en petits dés **minuscules le parfum du lard se dégagera encore plus**
Astuce le lard doit-être taillé très finement, mettez-le au congélateur 30 minutes il sera plus facile à découper
portez à ébullition une petite casserole d'eau, mettez les lardons dans une passoire et plongez celle-ci dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes. Egouttez les lardons
4. ajoutez les lardons aux oignons et poivrez largement en mélangeant sans arrêt pendant 1 minute, incorporez la crème et faites cuire encore 1 minute en remuant, goûtez pour rectifiez l'assaisonnement, le mélange doit être assez poivré
5. **préparation des ramequins** : répartissez le mélange d'oignons aux lardons dans des ramequins de 12,5 cl et lissez le dessus avec le dos d'une cuiller. Couvrez les ramequins d'un film plastique et faites-les réchauffer pendant 1 minute au four à micro- ondes sur maximum ou dans une marmite à vapeur. Pour servir, démoulez les ramequins sur des assiettes chaudes et proposez en même temps du pain de campagne frotté d'ail et grillé.

