



Fricot à l'oignon

Temps de préparation: 10 min
Temps de cuisson: 20 minutes

Ingrédients

Base du fricot

3 cui à soupe de beurre frais
2 cui à soupe d'herbes salées
4 tasses d'eau
5 petites patates coupées en dés
Sel et poivre
1 cuillère à soupe de farine

L'ajout des oignons

2 boîtes (14 oz) bouillon de bœuf
1 canne de consommé de bœuf
2 gros oignons, coupés en tranches épaisses ¼ de pouce
2 cui à soupe de beurre
3 cui à thé de moutarde Dijon
3 cui à soupe de beurre frais
1 tasse de sucre brun
2 gousses d'ail pressées
sauce Worcestershire

Préparation

BASE OIGNONS

Dans une poêle, faire sauter les oignons à feu moyen dans 3 cui à soupe de beurre frais tout en ajoutant la moutarde et le sucre brun vers la fin de la cuisson cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter l'ail.

BASE FRICOT

Dans le pot à soupe, faire fondre 3 cuillerées à soupe de beurre frais avec les herbes salées ajouter les échalotes coupés, les patates coupées en dés, les carottes et le céleri.

Ajouter 4 tasses d'eau, le sel et le poivre au goût.

UNION DES DEUX = FRICOT
AUX OIGNONS de Chef Gilles

Ajouter le bouillon de bœuf, consommé, et la sauce Worcestershire et porter à ébullition.

Avec des pâtes, réduire le feu pour la cuisson à ébullition douce pendant 12 minutes.

Sans pâtes, réduire le feu pour la cuisson à ébullition douce pendant 5 minutes.



Onion fricot

Preparation time: 10 min
Cooking time: 20 minutes

Ingrédients

Base for stew

3 tablespoons butter
2 tablespoons salted herbs
4 cups of water
5 small potatoes, diced
Salt and pepper
1 tablespoon of flour

The addition of onions

2 cans (14 oz) beef broth
1 can of beef consommé
2 large onions, sliced ¼ inch thick
2 tablespoons butter
3 tsp Dijon mustard
3 tablespoons butter
1 cup brown sugar
2 cloves of garlic, crushed
Worcestershire sauce

Method

BASE OIGNONS

In a skillet sauté the onions over medium heat using 3 tablespoons of fresh butter.

Add the mustard and brown sugar towards the end of cooking.

Cook onions until they are tender. Add the garlic without burning.

BASE FRICOT

In the soup pot, melt 3 tablespoons butter, fry with salted herbs, add the chopped shallots, diced potatoes, carrots and celery.

Add 4 cups of water, salt and pepper to taste.

MIX BOTH = ONION FRICOT FROM chef Gilles

Add beef broth, consommé, and Worcestershire sauce and bring to a boil.

With pasta, reduce heat to a boil gently for 12 minutes.

Without pasta, reduce heat to a boil gently for 5 minutes.

PrivateChefService.ca