

L EXQUISE QUICHE AU CONFIT D OIGNONS DE THOMAS KELLER, 3 ÉTOILES MICHELIN

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/quiche-oignon/>

Une Quiche au confit d'Oignon, du chef plusieurs fois triplement étoilé Thomas Keller, le surdoué Californien de sa génération et grand amoureux de la cuisine Française

Chef : Thomas Keller

Parts : 8

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 2 H

Temps de repos : 1 Jour

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Plat Salé, Quiche, Plat Végétarien,

Ingrédients

Pour un moule de 22 cm de diamètre et 4 cm de hauteur (8 personnes)

340 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

*Confit d'oignons

1,12 kilogramme d'Oignons

54 grammes d'Eau 5,4 Centilitres/54 Millilitres

113 grammes de Beurre

8 grammes de Sel

1 Bouquet Garni Un petit sachet de Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers

*Cuisson de Confit d'oignons

2 grammes de Sel

0,2 gramme de Poivre

1 cuillère à café de Thym

*Migaine

225 grammes de Lait 21,6 Centilitres/216 Millilitres

227 grammes de Crème Liquide 35% 22,7 Centilitres/227 Millilitres

3 Oeufs 150 grammes

2 grammes de Sel

0,2 gramme de Poivre Blanc

1 pincée de Noix de Muscade

L EXQUISE QUICHE AU CONFIT D OIGNONS DE THOMAS KELLER, 3 ÉTOILES MICHELIN

*Fromage

20 grammes de Fromage Rapé Du comté ou de l'emmental

Pour un moule de 26 cm de diamètre et 4 cm de hauteur (11 personnes)

474,8 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

*Confit d'oignons

1,5 kilogramme d'Oignons

75,4 grammes d'Eau 7,54 Centilitres/75,4 Millilitres

157,8 grammes de Beurre

11,1 grammes de Sel

1 Bouquet Garni Un petit sachet de Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers

*Cuisson de Confit d'oignons

2,7 grammes de Sel

0,2 gramme de Poivre

1,3 cuillères à café de Thym

*Migaine

314,2 grammes de Lait 30,16 Centilitres/301,63 Millilitres

317 grammes de Crème Liquide 35% 31,7 Centilitres/317 Millilitres

4,1 Oeufs 204 grammes

2,7 grammes de Sel

0,2 gramme de Poivre Blanc

1 pincée de Noix de Muscade

*Fromage

27,9 grammes de Fromage Rapé Du comté ou de l'emmental

Pour un moule de 20 cm de diamètre et 4 cm de hauteur (7 personnes)

280,9 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

*Confit d'oignons

900 grammes d'Oignons

44,6 grammes d'Eau 4,46 Centilitres/44,6 Millilitres

93,3 grammes de Beurre

6,6 grammes de Sel

1 Bouquet Garni Un petit sachet de Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers

*Cuisson de Confit d'oignons

1,6 grammes de Sel

0,1 gramme de Poivre

0,8 cuillère à café de Thym

*Migaine

185,9 grammes de Lait 17,85 Centilitres/178,46 Millilitres

187,6 grammes de Crème Liquide 35% 18,76 Centilitres/187,6 Millilitres

2,4 Oeufs 120 grammes

L EXQUISE QUICHE AU CONFIT D OIGNONS DE THOMAS KELLER, 3 ÉTOILES MICHELIN

1,6 grammes de Sel

0,1 gramme de Poivre Blanc

1 pincée de Noix de Muscade

*Fromage

16,5 grammes de Fromage Rapé Du comté ou de l'emmental

Pour un moule de 18 cm de diamètre et 4 cm de hauteur (5 personnes)

227,6 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

*Confit d'oignons

700 grammes d'Oignons

36,1 grammes d'Eau 3,61 Centilitres/36,1 Millilitres

75,6 grammes de Beurre

5,3 grammes de Sel

1 Bouquet Garni Un petit sachet de Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers

*Cuisson de Confit d'oignons

1,3 grammes de Sel

0,1 gramme de Poivre

0,6 cuillère à café de Thym

*Migaine

150,6 grammes de Lait 14,46 Centilitres/144,58 Millilitres

151,9 grammes de Crème Liquide 35% 15,19 Centilitres/151,9 Millilitres

2 Oeufs 100 grammes

1,3 grammes de Sel

0,1 gramme de Poivre Blanc

1 pincée de Noix de Muscade

*Fromage

13,3 grammes de Fromage Rapé Du comté ou de l'emmental

Pour un moule de 16 cm de diamètre et 4 cm de hauteur (4 personnes)

179,8 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI

*Confit d'oignons

500 grammes d'Oignons

28,5 grammes d'Eau 2,85 Centilitres/28,5 Millilitres

59,7 grammes de Beurre

4,2 grammes de Sel

1 Bouquet Garni Un petit sachet de Thym, Persil, Feuille de Laurier, Grains de poivre noir entiers

*Cuisson de Confit d'oignons

1 gramme de Sel

0,1 gramme de Poivre

0,5 cuillère à café de Thym

*Migaine

L EXQUISE QUICHE AU CONFIT D OIGNONS DE THOMAS KELLER, 3 ÉTOILES MICHELIN

119 grammes de Lait 11,42 Centilitres/114,24 Millilitres
120 grammes de Crème Liquide 35% 12 Centilitres/120 Millilitres
1,5 Oeufs 75 grammes
1 gramme de Sel
0,1 gramme de Poivre Blanc
1 pincée de Noix de Muscade
*Fromage
10,5 grammes de Fromage Rapé Du comté ou de l'emmental

Instructions

1. Préparer la Pâte Brisée (340 g) : Les recettes sont ICI
2. Pour la quantité, je vous ai indiqué 340 g, mais la vérité c'est qu'il faudra en faire un peu plus pour vous permettre de foncer votre moule facilement
3. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
4. La placer au frais pendant 1 heure minimum, mais plutôt 2 heures ou plus, si possible
5. L'abaisser (étaler) sur une épaisseur de 0,3 cm ou 3 mm

Le Moule

Pour le moule, j'ai pris un cercle à pâtisserie, comme le fait Thomas Keller
Vous pouvez prendre un moule à tarte avec un fond, également. Dans ce cas, penser à chemiser votre moule avec du beurre et de la farine

Diamètre : J'ai pris un diamètre de 22 cm, mais j'ai indiqué plus haut également des proportions pour d'autres diamètres

Épaisseur : Il faut prendre un moule avec fond ou un cercle à pâtisserie sans fond mais l'important est qu'il soit à bord haut : 4 cm

6. Placer la pâte abaissée dans le moule, et foncer les bords sans couper
7. Puis laisser la pâte refroidir au frais, et préparer le confit d'oignons et la migaine aussitôt

Le Confit d'Oignons

8. Émincer les Oignons (1,12 kg). Keller nous rappelle comment émincer finement :
9. Eplucher
10. Couper les Oignons en deux verticalement
11. Puis couper la tête mais ne pas couper le trognon : c'est lui qui "tient" toutes les rondelles d'oignons
12. Inciser finement la moitié de l'oignon jusqu'à 1 cm du trognon
13. Inciser finement dans l'épaisseur sur un tiers
14. Refaire, sur un 2ème tiers
15. Puis tailler dans la largeur : On obtient des petits cubes
16. Votre oignon est incisé en petits cubes

L EXQUISE QUICHE AU CONFIT D OIGNONS DE THOMAS KELLER, 3 ÉTOILES MICHELIN

Le bouquet garni

17. Pour le Bouquet Garni, prendre du Thym, du Persil, des Feuilles de laurier, du Poivre noir en grains, et/ou une Feuille verte de Poireau

18. Je place le Bouquet Garni dans un petit sachet à herbes pour pouvoir le retirer facilement en fin de cuisson : Pour acheter en ligne, c'est ICI

Cuisson du Confit d'Oignon

19. Chauffer l'Eau (54 g ou 5,4 Centilitres/54 Millilitres) dans une marmite à bords hauts ou une cocotte, puis y faire fondre le Beurre (113 g)

20. Verser les Oignons (1,12 kg) ciselés

21. Le volume des Oignons semble exagéré, mais rassurez-vous, ce volume va diminuer en confisant

22. Notez que le poids des Oignons (1,12 kg) est le poids des oignons avant de les avoir ciselés : Si vous achetez des oignons déjà ciselés, il faudra donc en utiliser moins

23. Ajouter le Bouquet Garni et le Sel (8 g)

24. Préparer le papier sulfurisé pour confire les oignons : Prendre un papier sulfurisé et le plier en 2

25. Puis plier en 2

26. Continuer à plier

27. Puis une dernière fois

28. Placer sur la casserole, la pointe au centre, puis couper au bord

29. Déplier : le papier sulfurisé ressemble ainsi à un cercle de même diamètre que la casserole, ou légèrement plus grand (mais pas plus petit !)

30. Placer dans la casserole et recouvrir

31. Ce papier sulfurisé va permettre aux Oignons de cuire en conservant leur humidité

32. Cuire à feu doux pendant 2 heures environ

33. Cette méthode de cuisson permet de cuire les oignons sans les brunir, tout en conservant leur texture

Surveiller la cuisson toutes les 20 minutes, remuer afin de diffuser tous les arômes du bouquet garni pendant la cuisson, ainsi que d'être sûr d'avoir une cuisson homogène des oignons

34. Après 1 heure 30 minutes à 2 heures, les Oignons ont un peu doré, sans avoir brunis

35. Retirer le Bouquet Garni

Chinoiser les Oignons : Passer dans un tamis ou une passoire, puis réserver

La Migaine

36. Passer à la migaine : placer dans un bol: le Lait (225 g ou 21,6 Centilitres/216 Millilitres), la Crème Liquide 35% (227 g ou 22,7 Centilitres/227 Millilitres), les Oeufs (3), le Sel (2 g), le Poivre Blanc (0,2 g) et la Noix de Muscade (1 pincée)

37. Puis mixer, avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe') idéalement (pour ne pas faire de bulles)

38. On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender

La cuisson du confit

L EXQUISE QUICHE AU CONFIT D OIGNONS DE THOMAS KELLER, 3 ÉTOILES MICHELIN

39. Faire revenir le confit qu'on avait réservé, dans une poêle, avec le Sel (2 g), le Poivre (0,2 g) et le Thym (1 c. à café)

40. Puis chinoiser : Passer dans un tamis ou une passoire, puis réserver

41. Au départ, je me suis demandé pourquoi Keller nous demande de recuire le confit, mais cela s'explique quand vous voyez tout le gras passer par le tamis : Cette cuisson permet d'éliminer beaucoup de matière grasse

Préparation de la quiche

42. Sortir le moule qu'on avait laissé au réfrigérateur : Ce temps de repos au frais va permettre à la pâte de ne pas "glisser" des parois pendant la cuisson

43. La Pâte Brisée contenant de l'eau, elle a tendance à être élastique et de se rétracter à la cuisson : La laisser au frais pendant au moins 30 minutes permet de limiter cette élasticité

44. Ebarber la pâte au bord, avec un couteau : je fais cela après le repos au frais car la pâte est moins élastique après le repos

45. Keller ne nous dit pas de piquer. En fait, ce n'est pas recommandé : la migaine risque de passer au travers des trous

46. Je le fais quand même, car il y a des automatismes auxquels on n'échappe pas !

47. Verser une moitié du confit d'oignons dans le fond de tarte

48. Égaliser avec le dos d'une cuillère à soupe

49. Couvrir de la moitié (10 g) de Fromage Rapé

50. Pour le Fromage Rapé, Keller nous recommande de l'Emmental ou du Comté

51. Puis verser une moitié de la migaine

52. Puis recouvrir de la 2ème moitié (10 g) de Fromage Rapé

53. Puis disposer la 2ème moitié du confit d'oignons

54. Puis verser la 2ème moitié de la migaine

Cuisson

55. Cuire dans un four préchauffé à 165 C (Thermostat 5)

56. La cuisson dure environ 1 heure 30 minutes à 1 heure 45 minutes.

57. Si vous utilisez un cercle à pâtisserie, comme Keller et comme moi, faire attention à prendre une plaque qui ne penche pas pendant la cuisson !

58. Si vous utilisez un moule à tarte, avec fond, c'est sûrement le plus pratique !

59. Pendant la cuisson, en fonction du four, la quiche peut brunir très vite : le gratin devient trop sombre ou même brûler. Afin d'éviter ceci, je couvre avec un grand plat afin de ne pas brûler le sommet de la quiche

Refroidissement

Après la cuisson, retirer du four, attendre 5 minutes, retirer le cercle, et faire refroidir sur une grille
Ne pas retirer le cercle tout de suite : la tarte pourrait s'effondrer sur les bords, il faut attendre qu'elle chute en température pour "figer" un peu

Thomas Keller nous recommande de faire refroidir à température ambiante, puis faire refroidir au frais pendant 24 heures, puis de faire réchauffer avant de servir

L EXQUISE QUICHE AU CONFIT D OIGNONS DE THOMAS KELLER, 3 ÉTOILES MICHELIN

Je suis totalement d'accord ! Manger cette tarte à la sortie du four est une erreur : Même si la quiche est bonne, elle est tellement meilleure refroidie 24 heures puis réchauffée !