



## **CRÈME DES HALLES CARAMÉLISÉE AU PORTO, CHIPS DE JAMBON SEC**

### **Ingrédients pour 8 personnes**

7 gros oignons  
8 tranches jambon sec  
2 litres de bouillon de volaille  
50 gr de beurre  
2 cuillères à soupe de farine  
150 gr de sucre semoule  
25 cl crème liquide  
12 cl de porto  
4 jaunes d'œufs



### **Progression**

Épluchez les oignons et coupez-les grossièrement.

Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites-y revenir les oignons quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Saupoudrez les oignons de farine, mélangez et laissez cuire la farine environ 40 secondes.

Versez le bouillon. Couvrez et laissez cuire 40 minutes.

Étaler les chips de jambon entre deux feuilles de papier sulfurisé et deux plaques à cuire 15 à 20 minutes au four à 200° en surveillant.

Préparer le caramel, le déglacer au porto et crémer.

Clarifiez les œufs et les mélanger à la préparation

Mixez la soupe à l'oignon et ajoutez la liaison œuf, crème porto

Mixez à nouveau et passez au chinois, rectifiez l'assaisonnement.

Servez dans une assiette ou un bol, disposez les chips de jambon sec



**Chef NICOLAS ROTA**  
**Chef consultant**