

OIGNONS

Oignons farcis. — Prendre des oignons doux d'Espagne, de moyenne grosseur; les couper aux trois quarts de la hauteur, du côté de la pousse, et les blanchir fortement.

Les vider en laissant autour et au fond une épaisseur de 8 millimètres; hacher les parties retirées et finir de les cuire au beurre; mélanger ce hachis à une quantité égale de « Duxelles ».

Garnir les oignons avec cette préparation; finir de les cuire en les braisant et les glacer au dernier moment en même temps que le gratin s'opère.

NOTA. — Par le même procédé, on prépare des oignons farcis aux Épinards, au Rizotto, à la Semoule, etc.; comme il a été indiqué aux « Navets farcis ».

On peut également garnir les oignons avec des compositions de soufflés aux Épinards, aux Tomates, à la Chicorée, etc. Il y a là possibilité d'une grande variété de garnitures, peu connues et excellentes.

Oignons frits. — Les couper en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur; défaire les anneaux; les assaisonner de sel et de poivre; les fariner et les frire à l'huile très chaude.

Égoutter sur un linge et saler légèrement.

NOTA. — Les oignons ainsi préparés sont plutôt usités comme accompagnement.

Oignons glacés. — *Pour préparations à blanc:* Éplucher, sans les écorcher, des petits oignons d'égale grosseur.

Les mettre en cuisson avec assez de Consommé blanc pour qu'ils en soient à peu près couverts, et 125 grammes de beurre par litre de Consommé.

Au dernier moment, les rouler dans leur cuisson, réduite à glace.

Pour préparations à brun: Cuire les oignons très doucement au beurre avec une pincée de sucre en poudre, de manière à ce que la cuisson et la coloration marchent ensemble.

Purée d'Oignons dite Soubise. — Voir au Chapitre des Sauces, *Coulis d'oignons Soubise*.

OSEILLE

L'oseille étant épluchée et lavée à plusieurs eaux, la mettre à fondre tout doucement avec un peu d'eau. Lorsqu'elle est fondue, l'égoutter sur un tamis; la mélanger ensuite à un roux blond composé de 60 grammes de beurre et 30 grammes de farine par kilo d'oseille. Ajouter trois quarts de litre de Consommé, sel, une pincée de sucre, et la braiser au four pendant 2 heures. — Ensuite la passer au tamis; faire la liaison avec 6 jaunes d'œufs ou 3 œufs entiers battus en omelette et passés au chinois; chauffer; compléter avec un décilitre de crème et 150 grammes de beurre. — Dresser en timbale et arroser de jus de veau corsé.

OXALIS

Leur cuisson se fait à l'eau bouillante salée, après qu'ils ont été bien nettoyés et lavés.

On peut ensuite les préparer à la Crème, Farcis ou au Gratin.