

Pâtes en sauce crémeuse aux oignons et au fromage

 4 portions

INGRÉDIENTS

1/4 tasse (60 ml) d'huile locale
6 tasses (1,5 litre) d'oignons émincés finement (environ 2 gros)
Sel
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sauce tamari locale
4 gousses d'ail, hachées
1 tasse (250 ml) de crème 35%
1 tasse (250 ml) de lait
1 c. à soupe (15 ml) de moutarde forte
Piment gorria ou de sauce piquante au goût
1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de cidre
250g de tofu soyeux, égoutté
1 tasse de fromage (250 ml) type cheddar râpé (mesuré légèrement tassé)
1 tasse de fromage (250 ml) type gruyère, râpé (mesuré légèrement tassé)
1 paquet d'environ 350-400 g de pâtes courtes
Garnitures facultatives : 1 tasse (250 ml) de kimchi local, 1 c. à soupe (15 ml) de sumac

NOTE

Utilisez le surplus de tofu soyeux dans un smoothie ou un potage de saison.

VARIANTE

Remplacez l'acidité de la garniture facultative de kimchi par celle de vos tomates confites si vous en avez fait provision. Autre idée à explorer : l'utilisation d'un fromage fumé.



PRÉPARATION

1. Dans un grand chaudron, chauffer l'huile et ajouter les oignons avec un peu de sel. Cuire à feu moyen-élevé environ 5-10 minutes en remuant, ou jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir. Baisser le feu et cuire doucement 20-25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Le temps total est d'environ 30 minutes. Prélever le quart des oignons caramélisés dans un petit bol et y ajouter le tamari. Réserver pour la garniture.
2. Ajouter l'ail aux oignons caramélisés du grand chaudron et cuire 2 minutes.
3. Ajouter ensuite la crème et le lait, et mijoter doucement 10 minutes.
4. Incorporer la moutarde, le piment, le vinaigre de cidre et le tofu soyeux, puis passer la préparation au pied-mélangeur pour obtenir une texture lisse.
5. Ajouter les fromages et mélanger à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient fondus et amalgamés à la sauce (ne pas bouillir).
6. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver la sauce au chaud.
7. Dans un grand chaudron, cuire les pâtes selon les indications de l'emballage.
8. Ajouter les pâtes cuites à la sauce et bien mélanger.
9. Pour servir, diviser les pâtes dans les bols, ajouter les oignons caramélisés réservés, et si désiré, du kimchi et du sumac.