



Soupe à l'oignon

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

600 g d'oignons
60 g de beurre
60 g de farine
2 tablettes de conc. de bœuf
150 g de gruyère râpé
Sel, poivre

PRÉPARATION

- 1 - Epluchez les oignons et détaillez-les en fines rondelles.
- 2 - Faites fondre une belle noix de beurre dans une marmite et mettez-y les oignons à blondir 15 minutes environ sur feu moyen, en tournant de temps en temps à la spatule.
- 3 - Quand les oignons sont dorés, ajoutez leur la farine en pluie et laissez 2 à 3 minutes sur feu vif en tournant constamment la préparation, le temps pour la farine de prendre couleur.
- 4 - Mouillez alors avec 1 litre 1/2 d'eau, ajoutez 2 tablettes de concentré de bouillon de bœuf, salez, poivrez et laissez mijoter 25 à 30 minutes.
- 5 - Passé ce temps, versez la soupe en soupière, agrémentez d'une poignée de gruyère râpé et servez aussitôt.



VIN SUGGÉRÉ

Un vin d'Alsace

À NOTER EN PLUS

Truc gourmand : La gratinée : au fond d'un poêlon ou d'un plat à soufflé, disposez des tranches de pain grillé ou rassis alternant avec des couches de fromage râpé (300 g) en versant à mesure la soupe à l'oignon additionnée de 4 cuillères à soupe de Madère. Terminez par une couche épaisse de fromage parsemée de chapelure. Mettez 10 mn à four très chaud (250°) en donnant un coup de gril à la fin.



temps de
préparation
moyen



facile



abordable



cuisson
50 minutes