

Soupe gratinée à l'oignon

Préparation **20 mn** | Cuisson **35 mn** | Temps Total **55 mn**



Ingrédients / pour 4 personnes

- 1,5 cube de bouillon de boeuf
- 600 g d'oignons
- 2 cuillères à soupe de farine
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 4 belles tranches de pain de campagne
- 120 g de gruyère râpé
- 40 g de beurre pour le faitout
- sel et poivre

PRÉPARATION / Soupe gratinée à l'oignon

- 1 Porter à ébullition 1 litre d'eau. Quand elle bout, ajouter le cube et demi de bouillon et remuer pour le diluer. Éplucher et émincer les oignons. Dans un faitout, faire fondre le beurre. Puis ajouter les oignons. Les faire revenir 10 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Mélanger régulièrement.
- 2 Saupoudrer les oignons de farine et mélanger sans cesse à feu moyen jusqu'à coloration. Ajouter ensuite le bouillon, le vin et le bouquet garni (vous pouvez utiliser du bouquet garni déshydraté, dans cas 1 cuillère à café suffit). Saler et poivrer et laisser cuire 25 minutes environ avec un couvercle et à feu doux.

Pour finir

Préchauffer le four à 240°C, thermostat 8. A la fin de la cuisson du faitout, retirer le bouquet garni et verser la soupe dans 4 bols pouvant aller au four. Déposer 1 à 2 tranches de pain (en fonction de la taille) par bol sur le dessus de la soupe. Parsemer de gruyère râpé et mettre au four 7 à 8 minutes. Servir aussitôt.