



Soupes chaudes Soupe à l'oignon



45 min **15 min** **30 min** **0** **278**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Soupe

6 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
75 cl **Bouillon de volaille**
25 cl **Vin blanc**
2 feuille(s) **Laurier**
3 tige(s) **Thym**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Dressage

4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
50 g **Gruyère râpé**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Peler puis couper les oignons en tranches d'environ 1cm.
- 2 Eplucher et hacher l'ail.

Étape 2

Cuisson des oignons

- 1 Mettre une sauteuse sur feu moyen et y verser l'huile.
- 2 Ajouter les oignons, l'ail, le laurier et le thym et laisser le tout sur le feu à couvert en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient transparents et commencent à colorer.
- 3 Découvrir et prolonger la cuisson pendant 3 minutes.
- 4 Verser le vin blanc et le laisser presque complètement s'évaporer.
- 5 Ajouter le bouillon, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et laisser sur le feu pendant une quinzaine de minutes.

Étape 3

Préparation des croutons

- 1** Répartir le fromage sur le pain coupé en morceaux (on peut aussi utiliser des tranches de baguette) et glisser le tout sous un grill bien chaud.
- 2** Laisser cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bien doré.

Étape 4

Dressage

- 1** Verser la soupe brûlante dans des bols et y déposer les tranches de pain au fromage.