Soupes chaudes

Soupe à l'oignon

45 min	15 min	30 min	0	278
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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

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**

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.