

SOUPE A L'OIGNON



Pour 4 personnes :

- 800 g d'oignons
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 c. à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- 50 g de beurre
- 1 baguette de pain
- 80g de gruyère râpé
- Sel et poivre

Dans une marmite, faites fondre le beurre puis les oignons émincés 20 min sur feu doux. Ensuite monter le feu 10 min pour les caraméliser.

Dans une casserole, faites bouillir le vin avec 75 cl d'eau, le bouillon et le bouquet garni.

Saupoudrez les oignons de farine puis versez le bouillon (encore chaud et débarrassé du bouquet garni) progressivement, en mélangeant pour épaissir. Salez légèrement, poivrez. Laissez mijoter sur feu doux 20 minutes.

Préchauffez le gril du four. Coupez la baguette en rondelles. Faites-les blondir sous le gril. Retournez-les, parsemez de gruyère puis faites-les gratiner.

Répartissez la soupe dans des bols. Garnissez avec des croûtons. Servez.