**Soupe gratinée à l'oignon et au Munster**

**Préparation : 15 min Cuisson : 40 min**

**Ingrédients**

**Pour 4 personnes**

4 gros oignons jaunes

1 c à soupe rase de graines de carvi

1 c à soupe d’huile de pépins de raisin

2 c à soupe de farine

200 g de munster

Pains de la veille

Sel, poivre

**Préparation**

Éplucher et émincer les oignons. Mettre les oignons et graines de carvi dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive, et les faire revenir à feu doux à couvert pendant 10 min environ..

Retirer le couvercle et les laisser dorer quelques min à feu vif. Verser ensuite la farine en remuant, puis ajouter 1,5 litre d’eau tout en délayant la farine. Porter à frémissement et laisser mijoter 20 min à découvert, Saler, poivrer.

Griller les tranches de pain puis les couper en morceaux. Verser la soupe dans des bols individuels ou une soupière allant au four, répartir sur le dessus les croûtons de pain et parsemer de lamelles de munster.

 Faire gratiner 3 min en surveillant et déguster aussitôt.

**Conseil :** Le carvi est un petit cousin du cumin, avec une saveur plus fraîche et légèrement anisée. Vous pouvez remplacer le munster par de la mimolette, du gouda, comté, gruyère, pour une saveur plus douce.

 Source **: Cuisine gourmande de Carmencita**