**Soupe à l'oignon gratinée au Comté**

**Préparation : 15 min Cuisson : 25 min**

**Ingrédients**

**Pour 4 personnes**

4 gros oignons

1 cube de bouillon de volaille

15 cl de vin blanc

30 g de beurre

1 feuille de laurier

200 g de Comté

2 cuillères à soupe de farine

1,5 litre d’eau

Sel, poivre

Tranches de pains (grillées)

**Préparation**

Eplucher et émincer grossièrement les oignons. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les oignons et laisser colorer à feu doux.

Ajouter les 2 cuillères à soupe de farine, mélanger jusqu’ à obtenir un roux. Verser le vin blanc en mélangeant toujours, laisser mijoter 5 min.

Verser l’eau et le cube de bouillon de volaille. Le laurier, sel et poivre.

Cuire à frémissement pendant 25 min. Griller les tranches de pain au four

Retirer la feuille de laurier et mixer la soupe. Incorporer une partie du Comté, mélanger. Mettre la soupe dans un récipient allant au four, disposer dessus les tranches de pains grillées et couvrir de Comté.

Enfourner pendant 5 à 10 min sous le gril d’un four préchauffé à 210 °C.

Laisser gratiner et servir aussitôt.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**