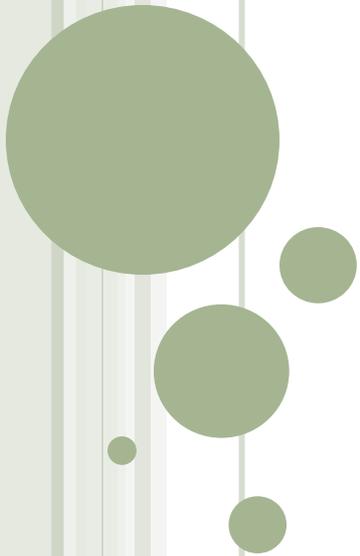


SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON



Recette de la soupe à l'oignon pour 5 à 6 personnes:

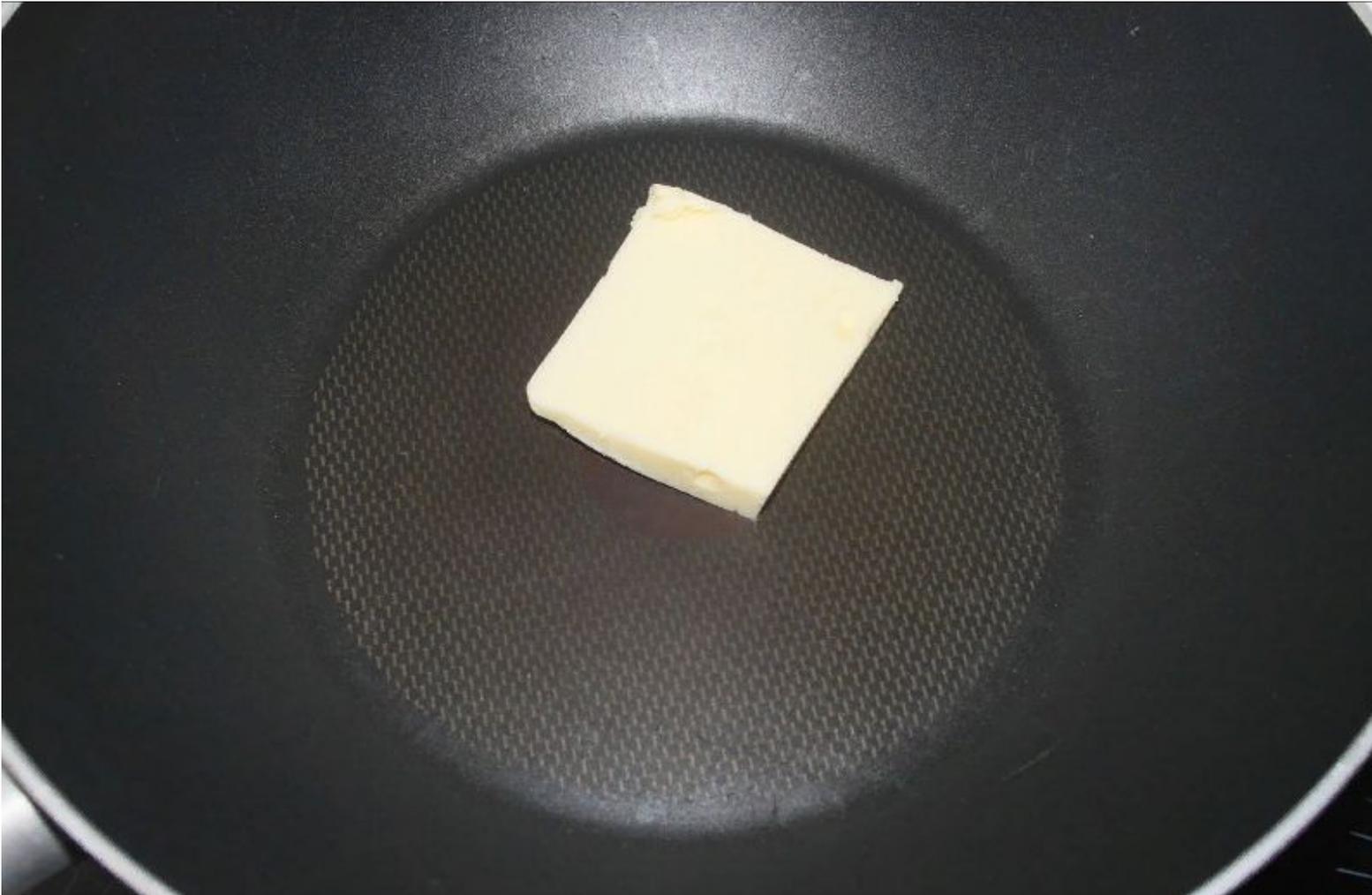
- 500g d'oignons
- 70g de beurre salé
- 1 cuillerée à soupe rase de sucre
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 2 litres d'eau
- 10cl de vin blanc sec
- 1 cube "magi"
- thym, laurier
- 200g de gruyère râpé
- sel, poivre, noix de muscade
- pain



Éplucher les oignons et les couper en fines lamelles (ou en petits morceaux).



Faire fondre le beurre dans une grande poêle sur feu assez fort.



Ajouter les oignons. Les oignons doivent se colorer sans brûler.



Quand les oignons sont donc bien colorés, ajouter la farine en pluie et le vin blanc sec.



Bien mélanger et ôter du feu. Transférer les oignons dans une grande casserole et ajouter les deux litres d'eau. Saler, poivrer, ajouter le cube, le sucre, le thym et le laurier .



*Fermer le couvercle et chauffer pour porter à ébullition.
Laisser cuire 45 minutes sur feu modéré.*



Au moment de servir, mettre quelques morceaux de pain au fond des bols.



Ajouter un peu de fromage râpé.



Remplir les bols avec la soupe. Ajouter de nouveau des morceaux de pain.



Ajouter le fromage pour couvrir la surface, saler légèrement et ajouter un peu de poivre et de noix de muscade.



Passer au four sur mode "grill" jusqu'à obtenir une belle coloration du fromage.

