Soupe à l'oignon gratinée

de Papi Henri

Pour 4 pers. · Préparation 20 min · Cuisson 1 h

Ingrédients



Oignons jaunes
1 kg



Beurre
50 g



Farine
1 c. à s.



Bouillon de bœuf
1,2 l



Vin blanc sec
10 cl



Baguette rassise
½



Comté râpé
150 g



Feuille de laurier
1



Sel, poivre

La marche à suivre

1. Émincez les oignons finement et régulièrement : des tranches inégales brûlent avant que les autres blondissent.

   40 min, feu doux

2. Faites-les fondre dans le beurre à feu doux pendant 40 minutes, en remuant. Ils doivent devenir blonds puis roux, pas bruns.

3. Saupoudrez de farine, remuez deux minutes, déglacez au vin blanc.

4. Versez le bouillon chaud, ajoutez le laurier, salez, poivrez et laissez mijoter vingt minutes.

5. Répartissez dans des bols, posez les tranches de baguette grillées dessus, couvrez de comté.

   gratiner à la croûte

6. Sous le gril cinq minutes, jusqu'à ce que le fromage fasse une croûte dorée.

◎ *Brûlante, dans des bols qui vont au four, et on prévient que c'est brûlant.*

LE SECRET DE PAPI HENRI

Quarante minutes pour les oignons, il n'y a pas de raccourci. Une soupe à l'oignon ratée est toujours une soupe à l'oignon pressée.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre