

SOUPE À L'OIGNON



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 6 oignons (= 500g à 600g)
- Beurre doux 90g
- Farine 2 càs
- Vin blanc 100 mL
- Eau 1,9 L (= 1900 mL)
- Sel, poivre
- Feuilles de laurier
- Feuilles de thym
- Toast gratiné :
4 tranches de pain + 4 pincées d'emmental râpé (= 60g)

Astuces :

Si vous n'avez pas de feuilles de thym et de laurier, ajoutez un bouillon de légumes.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 45 minutes
Pour 4 à 6 personnes (= 1,5L de soupe environ)

1. Éplucher les oignons et les couper en fines lamelles.
2. Dans une casserole sur feu moyen, faire fondre le beurre et faire revenir les oignons environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants et dorés (s'ils brûlent, ajouter un peu d'eau).
3. Ajouter la farine, le sel, le poivre et mélanger.
4. Verser le vin blanc et l'eau sur les oignons, ajouter les feuilles de laurier et de thym, mélanger et laisser cuire pendant 30 minutes sur feu moyen.
5. Quand votre soupe est prête, enlever les feuilles de thym et de laurier.
6. Verser la soupe dans des ramequins allant au four et déposer une tartine de pain parsemée d'emmental râpé. Enfourner pendant 10 minutes à 200°C jusqu'à ce que le fromage soit gratiné. Vous pouvez aussi faire cuire votre toast à part au four et le déposer au dernier moment sur votre soupe.



@Recettes100faim.fr