

# SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Décembre 2003 (Révisé en juin 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 oignons paille moyens (400 g)
- ★ 200 g d'emmental râpé (100 + 100)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de farine
- ★ 4 tranches de pain de campagne rassies
- ★ 3 cuillères à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 1 cube de bouillon de bœuf
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sauteuse, Casserole, 4 poêlons hauts

Préparation : 15 mn  
Cuisson : 55 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,90 € (soit 0,73 € par personne)



## Recette :

Peler les oignons et les hacher finement. Mettre un litre d'eau dans une casserole, ajouter le cube de bouillon de bœuf, porter à frémissement, arrêter la cuisson, délayer le fond de volaille, réserver. Mettre l'huile dans une sauteuse, et faire colorer à feu doux durant 15 minutes les oignons en les remuant continuellement. Saupoudrer avec la farine et laisser encore un peu roussir 5 minutes. Verser le bouillon sur les oignons, saler peu, poivrer largement, couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 minutes en remuant de temps en temps.

Dans chacun des poêlons (caquelons) disposer une tranche de pain coupée grossièrement, saupoudrer avec 25 g d'emmental râpé et recouvrir de bouillon aux oignons. Saupoudrer du reste d'emmental et mettre au four en position « grill » pendant 3 minutes, servir aussitôt.

 La **soupe à l'oignon** qui peut être consommée à n'importe quel moment de l'année, est aussi le breuvage classique des lendemains de fête bien arrosés.