



Soupe à l'oignon traditionnelle (Pour 6 personnes)

<https://www.regal.fr/recettes/entrees/soupe-a-loignon-7608>

Niveau de difficulté: Facile

Temps de préparation: 20 min

Coût: Bon marché

Temps de cuisson: 1 heure 10 min

Ingrédients

500 g Oignon

200 g Emmental râpé

70 g Beurre demi-sel

1 c. à soupe Farine

2 L Bouillon de volaille

1 Brin de thym

10 cl Vin blanc sec

1 Feuille de laurier

12 tranches Baguette de pain

Sel et poivre du moulin



Réalisation

Lavez les oignons. Pelez _____ et émincez _____ finement.

Prenez 70 grammes de beurre. Faites _____ fondre dans une grande sauteuse. Ajoutez les oignons et laissez _____ fondre doucement, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Mélangez très régulièrement.

Ajoutez la farine en pluie, mélangez _____. Versez le vin blanc, puis ajoutez le bouillon, le thym, le laurier, du sel et du poivre et quelques pincées de muscade.

Portez la soupe à ébullition et laissez _____ mijoter 45 minutes à couvert.

Préchauffez le grill du four. Prenez les tranches de baguette, mettez _____ dans le fond de 6 bols. Remplissez- _____ de soupe, puis parsemez _____ de fromage. Passez quelques minutes sous le grill, faites _____ gratiner.

La soupe est prête. Servez _____ aussitôt.