

Soupe à l'oignon



Ingrédients (pour 8 personnes)

- 10 gros oignons
- 40g de beurre
- 2 cuillère à soupe de farine
- 2 bouillons cube
- 1 pincée de muscade moulue



Garniture

- 200g de gruyère râpé
- 1 baguette
- 2 gousses d'ail

Préparation

- Emincez les oignons.
- Faites-les suer (rendre leur eau sans les dorer) avec un peu de beurre dans une grande casserole puis poursuivre à feu élevé jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés, en remuant constamment.
- Ajoutez une cuillère de farine et la muscade, puis faire cuire encore quelques minutes en remuant.
- Arrosez avec le bouillon. Bien mélanger
- Laissez cuire le tout environ 20 minutes, salez et poivrez

Garniture

- Coupez des tranches de baguette (1cm environ), frottez avec des demi-gousses d'ail et grillez-les au four.
- Placez la soupe dans les bols, répartir du gruyère sur le dessus et passez au four 5 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

Soupe à l'oignon



Ingrédients (pour 8 personnes)

- 10 gros oignons
- 40g de beurre
- 2 cuillère à soupe de farine
- 2 bouillons cube
- 1 pincée de muscade moulue



Garniture

- 200g de gruyère râpé
- 1 baguette
- 2 gousses d'ail

Préparation

- Emincez les oignons.
- Faites-les suer (rendre leur eau sans les dorer) avec un peu de beurre dans une grande casserole puis poursuivre à feu élevé jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés, en remuant constamment.
- Ajoutez une cuillère de farine et la muscade, puis faire cuire encore quelques minutes en remuant.
- Arrosez avec le bouillon. Bien mélanger
- Laissez cuire le tout environ 20 minutes, salez et poivrez

Garniture

- Coupez des tranches de baguette (1cm environ), frottez avec des demi-gousses d'ail et grillez-les au four.
- Placez la soupe dans les bols, répartir du gruyère sur le dessus et passez au four 5 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.