



Isabelle et Pierre
Clément

SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE

*Accord conseillé
: AOC Menetou-Salon –
Le Clos des Treilles*



Facile



45 min



4 personnes



**Conseil
vin :**

Le Clos
des
Treilles

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes :

- 3 ou 4 gros oignons
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 1,5 L d'eau
- 4 fines tranches de pain rassis
- 50 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

Laissez fondre 30 g de beurre dans une grande casserole.

Faites-y revenir, sur feux doux, 3 ou 4 gros oignons coupés en fines lamelles. Lorsqu'ils sont colorés, saupoudrez-les avec une cuillère à soupe de farine. Mélangez sur le feu afin que la farine brunisse légèrement. Salez, poivrez puis mouillez avec 1,5 L d'eau. Laissez frémir pendant 20 minutes.

Allumez votre four thermostat 8/9 (environ 250°C).

Faites dorer 4 tranches fines de pain de campagne rassis. Mettez-les au fond d'un plat à four ou une soupière. Versez la soupe dessus.

Parsemez de gruyère râpé. Enfouez et laissez gratiner 10 minutes.