

750g

Soupe à l'oignon traditionnelle



1h 15min



Facile



Bon marché

Par Chef Damien

La soupe qui, dit-on, a le pouvoir d'enlever l'ébriété d'où son deuxième nom soupe à l'ivrogne. En tous cas c'est une excellente soupe traditionnelle.

Ingrédients

4 personnes

4 oignons (gros)

1 l de bouillon de volaille ou 1 l d'eau

30 g de beurre

1 petite branche de thym frais

Poivre

8 tranches de baguettes

50 g de gruyère rapé

1 cube de bouillon de volaille

Sel ou sel fin

Matériel

Grille pain

Bol(s)

Poêle

Préparation



Préparation : **15min**Cuisson : **1h**

- 1** Épluchez et émincez finement les oignons.
Faites-les blondir au beurre à feu très doux pendant 10 minutes.
- 2** Ajoutez le bouillon, du sel et le thym.
Laissez frémir à feu doux pendant 45 minutes.
- 3** Faites griller les tranches de pain et disposez-les au fond de 4 assiettes creuses ou de votre soupière.
Goûtez la soupe, poivrez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
Versez la soupe chaude sur les croûtons.
Vous servirez le gruyère à côté dans un bol.

Le conseil de Chef Damien

Après avoir fait suer les oignons, vous pouvez ajouter un peu de porto rouge pour donner du goût et de la couleur à votre soupe.