

zeste

Soupe à l'oignon gratinée

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (3) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **45 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **35 min**



PUBLICITÉ



PUBLICITÉ

Ingrédients

- 5 oignons moyens, émincés
- 3 échalotes hachées, ciselée
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 2 gousses d'ail, hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de farine
- 1/2 L (2 tasses) de vin rouge
- 500 ml (2 tasses) de consommé de boeuf
- 4 tranches de baguettes, grillées
- 4 tranches de fromage (gruyère ou emmental)
- Sel et poivre noir du moulin

Bon à savoir !

- Vous pouvez congeler la soupe (sans le croûton et sans le fromage).
- Se conserve 3 mois au congélateur.

Préparation

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
2. Dans une casserole, faire caraméliser les oignons et l'échalote à feu moyen dans le beurre pendant 20 minutes en remuant constamment et en grattant le fond de la casserole. Saler et poivrer.
3. Réduire le feu et ajouter l'ail. Faire cuire pendant 3 minutes.
4. Siger avec la farine, puis cuire une autre minute à feu doux.
5. Déglacer avec le vin rouge et faire réduire de moitié.
6. Ajouter le consommé de boeuf et laisser mijoter pendant 10 minutes.
7. Verser la soupe dans des bols, couvrir d'une tranche de pain taillée en forme de rond. Ajouter une tranche de fromage et faire gratiner au four jusqu'à ce que le fromage soit doré.

PUBLICITÉ