

zeste

Soupe à l'oignon et au filet mignon

par CHRISTINE BILODEAU

Quantité : **8 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 45 min**

Préparation **60 min**

Cuisson **45 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

2 oignons, hachés

125 ml (1/2 tasse) de vin rouge

1,8 L (2 contenants de 900 ml, environ 3 1/2 t.)
de bouillon de boeuf

15 ml (1 c. à soupe) d'herbes de Provence

5 ml (1 c. à thé) de vinaigre balsamique

Fromage gruyère, râpé

80 g de filets mignons

Croûtons de pain

Huile d'olive

Beurre

Poivre

Préparation

1. Dans une poêle, faire caraméliser les oignons dans l'huile d'olive et le beurre
2. Déglacer au vin rouge jusqu'à sec.
3. Allonger au bouillon de boeuf, ajouter le poivre et les herbes de Provence. Laisser réduire pendant 30 à 60 minutes.
4. Griller à feu vif le filet mignon dans un peu d'huile, garder bleu (saignant).
5. Couper le filet mignon en petits dés et déposer dans le fond de bols à soupe l'oignon.
6. Verser le bouillon chaud dans chaque bol (ou dans des tasses pouvant supporter la chaleur du four).
7. Ajouter les croûtons sur le dessus du bouillon et garnir de fromage râpé.
8. Faire griller au four à broil jusqu'à ce que le fromage soit doré.

PUBLICITÉ

Nutrition

 Sans noix