

# Soupe à l'oignon

- La meilleure recette de soupe à l'oignon (super facile!)



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
50 MIN

TEMPS TOTAL  
1H

PORTIONS  
4-6

## Ingrédients :

- 5 ou 6 gros oignons jaunes coupés finement
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 4 gousses d'ail émincées
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de vin blanc sec
- 6 tasses (1500 ml) de **bouillon de bœuf**
- 1 cuillère à thé de **sauce Worcestershire**
- 1 feuille de laurier
- 3 branches de thym
- Sel et poivre au goût
- Un pain baguette
- Fromage à gratiner (Mozzarella, Swiss, Cheddar, Gruyère)

## Préparation :

1. Dans une grande marmite, faites fondre le beurre à feu moyen élevé. Puis, ajouter les oignons et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien brunis et caramélisés. Environ 30 minutes en mélangeant régulièrement.
2. Ajouter l'ail et faire sauter une minute.
3. Ajouter la farine et faire cuire une minute.
4. Ajouter le vin blanc pour déglacer et utilisez une cuillère en bois pour bien mélanger.
5. Ajouter le bouillon, la sauce Worcestershire, la feuille de laurier et le thym. Porter à ébullition, réduire à feu doux et laisser mijoter pour environ 15 minutes.

6. Assaisonnez de sel et de poivre. Retirer le thym et la feuille de laurier.
7. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
8. Coupez la baguette en tranches et mettre sur une plaque à cuisson.
9. Faire dorer pendant 6 à 8 minutes. Mettre de côté.
10. Mettre le four à broil.
11. Verser la soupe dans des bols allant au four. Ajouter un morceau de pain et du fromage.
12. Faites gratiner pendant 2 à 4 minutes.
13. Servir!
14. (Vous pouvez conserver la soupe et faire gratiner plus tard)

Si vous préférez une **soupe à l'oignon à la mijoteuse**



*C'est une soupe qui est super goûteuse et très facile à préparer! Rien de plus réconfortant qu'une bonne soupe chaude avec des températures comme ça...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)