

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU PORC BRAISÉ

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

560
CALORIES

49 g
PROTÉINES

37 g
GLUCIDES

23 g
MATIÈRES GRASSES

25
minutes
PRÉPARATION

3 heures
35
minutes
CUISSON

4 à 6
PORTIONS

COUPES



Cubes



Fesse

INGRÉDIENTS

1 3/4 lb	Fesse de porc en cube	800 g
1/4 tasse	Huile végétale	60 ml
5 tasses	Oignons jaunes, émincés	1,25 L
4	Gousses d'ail, hachées	4
1/4 de tasse	Vinaigre balsamique	60 ml
4 tasses	Bouillon de boeuf ou d'eau	1 L
3 à 4 branches	Thym frais	3 à 4 branches
2 branches	Romarin frais	2 branches
8 à 12 tranches	Pain baguette, sèches ou en croûtons	8 à 12 tranches
1 tasse	Fromage gruyère, râpé	250 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans une grande casserole allant au four, à feu vif, chauffer la moitié de l'huile. Y faire dorer la moitié des cubes de porc environ 10 minutes. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette. Répéter l'opération avec le reste de l'huile et des cubes de porc. Réserver.
3. Dans la même casserole, faire dorer les oignons et l'ail doucement environ 20 minutes en remuant fréquemment. Ajouter la viande réservée et le reste des ingrédients à l'exception du pain et du fromage. Couvrir et cuire au four environ 3 heures. Rectifier l'assaisonnement.
4. Verser la soupe dans des ramequins. Couvrir avec le pain et le fromage. Terminer la cuisson sous le gril environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.