

# Soupe à l'oignon gratinée



## Ingrédients :

- 500 g d'oignons
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 15 cl de vin blanc
- Beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- Eau + 1 cube bouillon de poule (le faire chauffer)
- 1 bouquet garni (thym, Laurier)
- Sel, poivre, noix de muscade
- Baguette (rondelles)
- Gruyère râpé ou comté ou beaufort.

Epluchez les oignons en lamelles fines ou en rondelles fines.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les oignons. Les oignons doivent caramélisés et non brûlés, (couleur rouille)

Quand ils sont bien colorés, ajouter la farine, puis le vin blanc.

Mouiller avec le bouillon de poule bouillant et déglacer.

Ajouter, le sel, le poivre, le sucre, et le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire environ 30 mn.

La soupe va réduire et s'épaissir.

Badigeonner vos rondelles de baguette de beurre et les faire doucement rissoler dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et croustillants. (les retourner 2 ou 3 fois pendant la cuisson)

Dans des bols épais allant au four, mettre au fond les rondelles de baguettes et un peu de fromage, versez la soupe dessus puis le fromage râpé...

Mettre les bols sous le grill quelques minutes pour bien dorer le tout.

Bon appétit

