



Les envies de Maga



INGRÉDIENTS

- 1.5 kg d'oignons jaune
- 1,5 L de bouillon de volaille
- 75 g de beurre
- sel, poivre
- croutons de pain
- gruyère râpé

Épluchez les oignons et émincez-les. Dans une cocotte, faites fondre le beurre à feu moyen. Versez les oignons et faites les suer à feu doux en remuant sans cesse pour qu'ils deviennent tendres et prennent une légère coloration dorée.

Mouillez avec 1.5 litre de bouillon de volaille. Salez et poivrez très généreusement. Couvrez et laissez cuire à petits frémissements environ 45 minutes.

Rectifiez l'assaisonnement.

Versez la soupe dans des petites soupières. Déposez 2 tranches de baguette grillées à la surface. Saupoudrez-les de gruyère râpé et passez les bols sous le gril quelques minutes. Servez aussitôt.