

Soupe gratinée à l'oignon

Ingrédients pour 2 gros caquelons:

3 oignons rouges
1 CS de farine
1 cube de bouillon de pot au feu
1 L d'eau
4 grandes tranches de pain
1 gousse d'ail
1 noix de beurre
4 grosses poignées de gruyère râpé

Épluchez et émincez les oignons. Faites les revenir dans le beurre dans une sauteuse. Faites les fondre mais pas colorer dans un premier temps. Saupoudrez avec le farine, mélangez et faites dorer légèrement. Ajoutez l'eau et le bouillon et laissez cuire 20 minutes.

Pendant ce temps, faites griller les tranches de pain au four. Frottez les avec la gousse d'ail et réservez.

Lorsque la soupe est prête, versez la dans des caquelons allant au four. Déposez les tranches de pain sur le dessus et recouvrez très largement de gruyère. Faites gratiner sous le grill du four.

Dégustez bien chaud !!!