



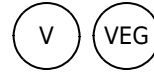
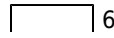
# Julie Zyromski

## Soupe à l'oignon gratinée

Portions: 4 à 6 selon vos bols

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 45 minutes



### Ingrédients

#### Ingrédients

8 gros oignons jaunes  
4 gousses d'ail, émincées  
45 ml (3 c. à soupe) de beurre\*  
355 ml de cidre de pomme sec  
1500 ml (6 tasses) de bouillon de légumes salé  
4 branches de thym frais  
15 ml (1 c. à soupe) de concentré de bouillon de légumes (de type Better Than Bouillon)  
6 tranches de pain grillé, les plus minces possible  
200 g (2 tasses) de fromage râpé de type comté, Emmental ou Gruyère\*  
Poivre frais du moulin, au goût

### Étapes

1. Couper 6 oignons en fines tranches, puis 2 oignons en petits cubes.
2. Dans une grande casserole, cuire à feu élevé, en brassant régulièrement, les oignons et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés, soit environ 8 minutes.
3. Déglacer avec le cidre de pomme et réduire de moitié.
4. Ajouter le bouillon, le thym et le concentré de bouillon, mélanger et porter à ébullition.
5. Baisser le feu et laisser mijoter environ 30 minutes à feu doux.
6. Au service, placer la grille au centre du four et préchauffer à grill (broil).
7. Répartir la soupe dans 4 à 6 bols allant au four, garnir d'une tranche de pain et d'une généreuse portion de fromage râpé.
8. Déposer les bols sur une plaque à cuisson et passer sous le grill pour faire fondre le fromage et obtenir une belle coloration dorée.
9. Ajouter du poivre frais et servir aussitôt.