Soupe à l'oignon gratinée

Julie Zyromski

Portions: 4 à 6 selon vos bols Préparation: 20 minutes

Cuisson: 45 minutes

٦6







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 grandes 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 gril pour faire fondre le fromage et obtenir une belle coloration dorée.
- 9. Ajouter du poivre frais et servir aussitôt.