SOUPE À L'OIGNON

INGRÉDIENTS

- 4 oignons
- 50 g de beurre
- 1 c-à-s d'huile
- 1 c-à-s de farine
- 25 cl de vin blanc
- 1 l d'eau
- 6 tranches de pain de mie
- 100g de comté rapé
- Sel et poivre du moulin.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Pelez et émincez les oignons

Faites-les revenir dans un mélange beurre et huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.

Saupoudrez le mélange de farine, mouillez d'eau chaude et de vin blanc et assaisonnez

Couvrez et laissez bouillonner doucement pendant 20 min.

Faites griller le pain

Disposez chaque tranche dans le fond de 4 petits bols individuels supportant le passage au four.

Saupoudrez d'un peu de fromage rapé. Versez la soupe par-dessus.

Saupoudrez à nouveau de fromage et faites gratiner.