

SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 x oignons
- 30 g beurre
- 1 c. à café farine
- 1 l bouillon (instantané)
- 2 c. à soupe crème fraîche
- 100 g Gruyère râpé
- 1 pincée sel
- 1 pincée poivre
- 8 tranche pain grillé (fine et bien sec)

*Éplucher les oignons, les couper en lamelles très fines et les faire dorer dans une casserole dans le beurre chaud en les remuant souvent. Une fois bien colorés, les saupoudrer de farine et laisser blondir quelques instants. Mouiller alors avec le bouillon, saler, poivrer, porter à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Ajouter le Porto et la crème dans la soupe, la verser dans 4 bols allant au four, poser les tranches de pain grillé sur le dessus, saupoudrer de gruyère râpé.

*Cuisson

Partagée par: ledid76@AmisGourmands.fr le
04/05/2019 18:47