

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
15 minutes de préparation.
50 minutes de cuisson.

Eplucher et émincer les oignons.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et y faire revenir les oignons pendant 20 minutes en les remuant souvent. Ils doivent devenir brun doré.

Ajouter l'ail écrasé et la farine en remuant sans arrêt pendant 1 à 2 minutes.

Incorporer le vin blanc et remuer jusqu'à ce que la farine soit absorbée par le mélange.

Porter doucement à ébullition sans cesser de remuer, puis verser le bouillon petit à petit.

Une fois que l' ébullition reprend, ajouter un peu de thym, de poivre et de sel.

Laisser cuire 20 minutes. retirer le thym.

Déposer les tranches de pain dans un plat allant au four, recouvrir-les généreusement de gruyère râpé et faites-les gratiner sous le gril du four.

Verser la soupe à l'oignon dans des bols individuels ou assiettes, déposer dessus une tranche de pain gratiné bien chaude et déguster immédiatement.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

J'ai utilisé du beurre à la place d'huile.

Très bonne recette, subtile avec le vin blanc, change de l'habituelle soupe à l'oignon.

source

Bar à soupes (Anne-Catherine Bley)

Ajouter un commentaire



SOUPE A L'OIGNON GRATINEE



Ingrédients

8 oignons
1 gousse d'ail
2 c à soupe de farine
20 cl de vin blanc
1,5 litre de bouillon
de volaille (2 tablettes)
2 cuillères à café
d' huile d'olive
4 à 8 tranches de pain
gruyère râpé
thym
sel/poivre

