

Soupe à l'Oignon et Lardons Fumés

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- OIGNON(S)	600 g + 250 g (pelés)
- POMME(S) DE TERRE	4 moyennes
- BOUILLON DE VIANDE	2 cubes
- EAU	1.5 litres
- LARDONS	250g fumés
- BEURRE DE CUISSON	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- PAIN	8 tranches (pain de mie)
- HUILE D'OLIVE	3 à 4 c à soupe
- AIL EN POUDRE	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez grossièrement les premiers 600g d'oignons.
- Pelez et coupez les pommes de terre.
- Faites fondre du beurre dans une casserole, et mettez-y les oignons et les pommes de terre à suer. Laissez cuire pendant 5 minutes.
- Versez ensuite l'eau et ajoutez le cube de bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 45 minutes.
- Après ce temps de cuisson, assaisonnez avec le sel et le poivre. Poursuivez la cuisson à couvert pendant 20 minutes.
- Mixez alors le tout au Monsieur Cuisine et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- D'un autre côté, coupez en fines lamelles les 250g d'oignons restants à la mandoline. Faites-les revenir dans une poêle avec du beurre, doucement jusqu'à caramélisation. Ajoutez les lardons fumés et laissez-les prendre couleur.
- Intégrez ce mélange oignons/lardons au potage mixé.
- Coupez les tranches de pain en dés, ajoutez l'ail, sel et poivre puis versez huilez. Mélangez pour enrober les dés de pain avec l'huile. Faites revenir le tout dans une poêle chaude en remuant souvent.
- Servez le potage bien chaud avec les coûtons et le gruyère râpé.

Variante:

A partir de PO-40