

Soupe à l'oignon au gratin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 45 min.

Ingrédients:

- 2 c à soupe de beurre fondu
- 3 gros oignons finement émincés
- 2.5 dl de vin blanc sec
- 1.2 litres de bouillon de bœuf
- Persil haché
- 125 g de gruyère râpé
- Un peu de poivre de cayenne
- Sel
- Poivre
- Qq. tranches de pain grillé

Recette:

- Faites chauffer le beurre dans une casserole, à feu moyen. Ajoutez les oignons et faites dorer 35 minutes, à feu moyen-doux. Mélangez plusieurs fois durant la cuisson. Ne laissez pas brûler les oignons.
- Incorporez le vin blanc et laissez cuire 6 minutes à feu vif.
- Ajoutez le bouillon de bœuf, le persil haché et le poivre de cayenne. Salez, poivrez, remuez et laissez cuire 30 minutes à feu moyen, sans couvrir.
- Placez 2 c à soupe de fromage râpé au fond de chaque bol à soupe à l'épreuve de la chaleur. Ajoutez la soupe à l'oignon, couronnez de croûtons et recouvrez de fromage râpé.
- Préchauffez le grill du four.
- Disposez les bols au four pendant 8 minutes et servez aussitôt.