PO-40

Soupe à l'Oignon Façon Grand-Mère

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- OIGNON(S)	600 g + 150 g (pelés)
- POMME(S) DE TERRE	4 moyennes
- BOUILLON DE VIANDE	1 cube
- EAU	1.5 litres
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	
- GRUYERE RAPE	
- PAIN	2 tranches de pain blanc
- HUILE D'OLIVE	3 à 4 c à soupe

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 et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- D'un autre côté, coupez en fines lamelles les 150g d'oignons restants. Faites-les revenir dans une poêle avec du beurre, doucement jusqu'à caramélisation.
- Intégrez ces oignons cuits au potage mixé.
- Coupez les tranches de pain en petits dés, huilez le plat CRISP et jetez-y les morceaux de pain. Mélangez pour enrober les dés de pain avec l'huile. Enfournez à 200°C environ 10 – 12 minutes.
- Servez le potage bien chaud avec les coûtons et du gruyère râpé.