

Soupe à l'oignon

Préparation et cuisson: env. 1 heure
Gratinage: env. 10 min
Pour 4 tasses à soupe ou moules réfractaires d'env. 2½ dl

- | | |
|--|--|
| 400 g d'oignons | couper en fines lanières |
| 1 c. à soupe de beurre ou de margarine | chauffer dans une casserole, faire revenir les oignons env. 10 min à couvert en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés |
| 1 c. à soupe de farine | saupoudrer, mélanger |
| 2 dl de vin blanc | mouiller, faire réduire de moitié |
| 6 dl de bouillon de légumes corsé | ajouter, porter à ébullition, baisser le feu |
| poivre du moulin | |
| 1 p. de c. de muscade | assaisonner, cuire env. 30 min à feu doux et à couvert |

Croûtons à l'ail

- | | |
|--|--|
| 1 petit pain blanc (env. 60 g) | couper en quatre tranches d'env. 2 cm |
| 1 c. à soupe de beurre ou de margarine, ramollis | tartinier les tranches |
| 1 gousse d'ail, en lamelles | répartir sur les tranches, les poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie, mettre à four froid. Chauffer à 250 °C, griller légèrement les tranches, retirer. Répartir la soupe dans les tasses, disposer un croûton à l'ail sur chaque tasse |
| 75 g de gruyère, râpé | parsemer |

Gratinage: env. 10 min au milieu du four préchauffé à 250 °C.

