

## Soupe à l'oignon gratinée

Par : *La belle vie*

Nb. portions : **4** (1.32€/pers.)

Temps de préparation : **5mn**

Temps de cuisson : **30mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Un kit parfait pour les lendemains de fête :)

Le secret d'une bonne soupe à l'oignon, c'est de bien faire cuire les oignons pour qu'ils dégagent toute leur saveur d'une part, mais aussi donnent à votre soupe une belle couleur dorée. Un régal après une nuit blanche, comme le veut la tradition !

### Ingrédients :

- **500 g** de Oignon jaune
- **1 gousse** de Ail
- **120 g** de Emmental rapé
- **40 g** de Beurre doux
- **1 brin** de Thym frais
- **1 unité** de Demi baguette tradition
- **1 pièce** de Bouillon de poule



### Etales de préparation :

- 1 Emincez les oignons (environ 500 g).
- 2 Pour le bouillon, faites chauffer 500 ml d'eau et diluer un cube poule, remuez bien.
- 3 Chauffer le beurre doucement jusqu'à l'état de beurre noisette.  
Faites revenir les oignons à allure modérée et à couvert.  
Ajouter un peu d'ail (selon votre goût) et le thym et couvrir.
- 4 Baisser le feu et cuire à couvert et à feu doux une dizaine de minutes jusqu'à ce que les oignons deviennent mous et translucides.  
Verser le bouillon et cuire dix minutes à compter de la reprise d'ébullition.  
Saler et poivrer même si on déconseille de poivrer les potages, c'est très judicieux avec

la soupe à l'oignon.

- 5 Pendant ce temps détailler la baguette en rondelles, les sécher au four.  
Lorsque la soupe est prête (goûtez et faites un peu réduire pour lui donner plus de densité). Enlever le thym !  
Préchauffer le four à 180°C.
- 6 Verser la soupe dans un plat ou une soupière allant au four  
Placer les croûtons en surface afin de bien couvrir la soupe et recouvrir le pain avec le fromage râpé.  
Placer les bols ou la soupière sur une plaque et enfourner.  
Surveiller l'évolution du gratin et servir "archi-bouillant".
- 7 Voilà, c'est prêt, mais ne vous précipitez pas pour ne pas vous brûler la langue !