Soupe à l’oignon gratinée

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 gros oignons blancs, épluchés
- 4 c. table de beurre
- 1 grosse gousse d’ail, hachée finement
- 1 tasse (250 ml) de vin rouge ou de bière brune
- 2-3 branches de thym frais
- 2 feuilles de laurier
- 5 tasses de bouillon de bœuf *
- Sel et poivre
- 8 tranches de pain parisien d’un bon pouce d’épaisseur.
- 1 gousse d’ail
- 8 tranches de fromage à raclette ou 2 tasses de gruyère râpé

* idéalement un bouillon maison ça fait une très grande différence de goût.

Préparation

1. Couper les oignons en deux et ensuite les trancher.
2. Faire chauffer le beurre dans une casserole.
3. Ajouter les oignons et faire cuire jusqu’à caramélisation pendant environ 30 minutes à 45 minutes

feu moyen-doux. Il faut vraiment que les oignons soient très caramélisés. Toute la saveur réside là. Remuer de temps en temps.

4. Ajouter l’ail et laisser cuire 1 à 2 minutes.
5. Ajouter le vin et déglacer. Bien gratter le fond pour décoller les sucs de cuisson. Laisser réduire quasiment à sec.
6. Ajouter le thym, les feuilles de laurier et le bouillon.
7. Saler et poivrer.
8. Porter à ébullition et réduire à feu moyen.
9. Laisser mijoter pendant 25 minutes.
10. Pendant ce temps, partir le four à 425 F.
11. Faire griller le pain sur une plaque de cuisson pendant quelques minutes.
12. Sortir les tranches de pain et frotter une gousse d’ail des deux côtés de chaque tranche.
13. Remplir des bols allant au four de soupe.
14. Déposer 2 tranches de pain sur chaque soupe.
15. Déposer les tranches de fromage à raclette ou parsemer de gruyère.
16. Faire griller le fromage sous BROIL quelques minutes en surveillant pour ne pas que le fromage brûle.
17. Déguster. ATTENTION, ce sera très chaud.