

Soupe à l'oignon.

Ingrédients

- 500 g d'oignons
- 50 de beurre
- 1 c à soupe de farine
- 2 tablettes de bouillon de bœuf
- 152g de gruyère râpé
- Sel, poivre
- 20cl de vin blanc
- 4 c à soupe de porto blanc.
- 4 tranches de pain grillées

Réalisation

-Epluchez les oignons et émincés les finement

-Faites fondre le beurre dans une cocotte puis mettez y les oignons à cuire doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.

-Saupoudrez les de farine, mélangez bien à la cuillère en bis et faites les brunir légèrement.

-Mouillez avec le vin blanc et portez à ébullition.

-Ajoutez ensuite les tablettes dissoutes dans un litre d'eau.

-Salez avec précaution et poivrez.

-Laissez frémir 20 minutes.

-Une fois la soute cuite répartissez la dans des bols résistants à la chaleur.

-Ajoutez dans chaque bol 1 cuil à soupe de porto. Déposez une tranche de pain à la surface et saupoudrez largement de gruyère râpé.

-Passez les bols au gril et dès que la soupe est gratinée, servez aussitôt