Soupe à l'oignon gratinée au bouillon de bœuf

L'oignon caramélisé lentement donne une soupe riche, nappée de croûtons et de gruyère gratiné. Préparée au seul bouillon, elle reste pleine de caractère.

4 personnes	15 min préparation	45 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 700 g d'oignons jaunes
- 30 g de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 800 ml d'eau
- 2 cubes de bouillon de bœuf
- 1 c. à café de sucre
- 4 tranche de pain de campagne
- 100 g de gruyère râpé

Préparation

1. Éplucher et couper les oignons en quartiers.
2. Mettre les oignons dans le bol et émincer grossièrement.
   4 sec / vitesse 4
3. Ajouter le beurre et le sucre et faire caraméliser.
   15 min / Varoma / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter la farine, l'eau et les cubes de bouillon, puis cuire.
   25 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Verser dans quatre bols allant au four, poser une tranche de pain et le gruyère.
6. Gratiner 8 minutes au four à 220°C.

Le conseil de Tiha
Plus les oignons sont dorés avant d'ajouter le bouillon, plus la soupe sera goûteuse.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur sans le gratin.