Soupe à l'oignon gratinée au comté

La soupe à l'oignon de bistrot, préparée avec un bouillon de bœuf et du jus de raisin blanc pour la douceur. Servie avec des croûtons et du comté fondu.

4 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 600 g d'oignons
- 40 g de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 800 ml de bouillon de bœuf
- 100 ml de jus de raisin blanc
- 1 c. à café de sel
- 4 tranche de baguette
- 100 g de comté râpé

Préparation

1. Couper les oignons en quartiers et les mettre dans le bol avec le beurre.
   4 sec / vitesse 4
2. Faire caraméliser doucement.
   20 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter la farine puis le jus de raisin, le bouillon et le sel.
   15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Verser la soupe dans des bols allant au four.
5. Poser une tranche de pain et du comté sur chaque bol.
6. Gratiner 5 minutes sous le gril du four.

Le conseil de Tiha
Ne sois pas pressée à l'étape de caramélisation : plus les oignons dorent, plus la soupe est savoureuse.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur sans croûtons ni fromage.