



5 15

Cassolettes de soupe à l'oignon, bœuf et pommes de terre

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

40 minutes

PRÉSENTÉ PAR :



Passion : les patates! Potatoes!

Cette cassolette réinvente la soupe à l'oignon traditionnelle en lui ajoutant du bœuf et des pommes de terre, ce qui en fait la recette par excellence pour un souper de semaine rapide et ultra réconfortant. Elle est aussi tout indiquée pour passer les restes de viande à fondue!

Ingrédients



225 g (1/2 lb) de tranches de bœuf pour fondue coupées en lanières



4 oignons émincés



1 litre (4 tasses) de bouillon de bœuf



12 à 15 pommes de terre grelots Mini Parfaite Patates Dolbec coupées en deux



250 ml (1 tasse) de gruyère râpé

[Selectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 45 ml (3 c. à soupe) de farine
- 10 ml (2 c. à thé) de thym frais haché

Facultatif:

- 80 ml (1/3 de tasse) de vin blanc

Étapes

- 1 Dans une grande poêle, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Cuire quelques lanières de bœuf à la fois de 1 à 2 minutes, en remuant à mi-cuisson. Réserver dans une assiette.

- 2 Dans la même poêle, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Cuire les oignons de 15 à 20 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés. Transférer dans une casserole.
- 3 Ajouter la farine dans la casserole en remuant. Cuire 1 minute à feu moyen.
- 4 Si désiré, ajouter le vin blanc dans la casserole. Ajouter le bouillon de bœuf, les pommes de terre et le thym. Remuer. Porter à ébullition, puis laisser mijoter de 20 à 25 minutes à feu doux.
- 5 Saler et poivrer. Ajouter les lanières de bœuf et remuer.
- 6 Répartir la soupe dans quatre cassolettes. Garnir chaque portion de fromage.
- 7 Faire gratiner au four à la position «gril» (*broil*) de 2 à 3 minutes.