

**750g**

# Soupe à l'oignon traditionnelle



1h 15min



Facile



Bon marché

Par Chef Damien

La soupe qui, dit-on, a le pouvoir d'enlever l'ébriété d'où son deuxième nom soupe à l'ivrogne. En tous cas c'est une excellente soupe traditionnelle.

## Ingrédients

**4 personnes**

4 oignons (gros)

1 l de bouillon de volaille ou 1 l d'eau

30 g de beurre

1 petite branche de thym frais

Poivre

8 tranches de baguettes

50 g de gruyère rapé

1 cube de bouillon de volaille

Sel ou sel fin

## Matériel

Grille pain

Bol(s)

Poêle

## Préparation



Préparation : **15min**Cuisson : **1h**

- 1** Épluchez et émincez finement les oignons.  
Faites-les blondir au beurre à feu très doux pendant 10 minutes.
- 2** Ajoutez le bouillon, du sel et le thym.  
Laissez frémir à feu doux pendant 45 minutes.
- 3** Faites griller les tranches de pain et disposez-les au fond de 4 assiettes creuses ou de votre soupière.  
Goûtez la soupe, poivrez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.  
Versez la soupe chaude sur les croûtons.  
Vous servirez le gruyère à côté dans un bol.

### Le conseil de Chef Damien

Après avoir fait suer les oignons, vous pouvez ajouter un peu de porto rouge pour donner du goût et de la couleur à votre soupe.