

# zeste

## Soupe à l'oignon

par DANIEL VÉZINA

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h**

Préparation **15 min**

Cuisson **45 min**

PUBLICITÉ

### Ingrédients

300 g (2/3 lb) d'oignons espagnols

20 ml (4 c. à thé) de beurre clarifié

Quelque brindilles de thym

2 feuilles de laurier frais

165 ml (2/3 tasse) de vin blanc

670 ml (2 2/3 tasses) de bouillon de volaille chaud

Sel et poivre, au goût

10 ml (2 c. à thé) de brandy

3 tranches de mie de pain

145 ml (1/2 tasse) de gruyère de grotte

### Préparation

1. Éplucher les oignons, couper en deux et émincer finement. Faire chauffer le beurre dans une casserole à fond épais et y faire tomber les oignons pour qu'ils caramélisent. Ajouter le thym et le laurier.
2. Déglacer avec le vin blanc et faire réduire presque à sec. Ajouter le bouillon de volaille. Laisser mijoter 30 min à feu moyen. Saler, poivrer et ajouter le brandy. Réserver la soupe et laisser tiédir.
3. Pendant ce temps, découper des cercles dans les tranches de mie de pain à l'aide d'un emporte-pièce. Les faire un peu plus petits que les bols à soupe et griller au four.
4. Déposer les croûtons sur une plaque à pâtisserie, parsemer de fromage et gratiner. Déposer les croûtons sur les soupes et décorer d'une branche d'herbe fraîche.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

### Nutrition



Sans fruits de mer



Sans arachides



Sans noix



Sans oeuf



Sans poisson