



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Soupe à l'oignon gratinée

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

Nos secrets pour la réussir en 4 étapes faciles.

### INGRÉDIENTS

- 5 cuillères à table de beurre
- 4 tasses d'oignons coupés en tranches très fines et défaits en rondelles
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1 à 2 c. à tab/15 à 30 ml d' eau (si besoin)
- 1 cuillère à table de farine
- 1 tasse de vin blanc sec (ou de bière rousse)
- 6 tasses de bouillon de boeuf
- 16 tranches de pains baguettes d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur
- 3 tasses de gruyère râpé

Portion(s)

8 portions

### PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons et le sucre, et bien mélanger. Couvrir et cuire, en brassant souvent, de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres et translucides. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson, en brassant souvent, de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient dorés (ajouter de 1 à 2 c. à tab/15 à 30 ml d'eau si les oignons ont tendance à coller).

2. Parsemer les oignons de la farine et bien mélanger. Ajouter le vin blanc (ou la bière) et porter à ébullition en raclant le fond de la casserole pour en détacher les particules. Laisser mijoter à feu moyen pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit des deux tiers. Ajouter le bouillon de boeuf et porter de nouveau à ébullition. Saler et poivrer. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes.

3. Entre-temps, badigeonner de beurre fondu, si désiré, les deux côtés des tranches de pain. Mettre les tranches de pain côte à côte sur une plaque de cuisson tapissée de papier d'aluminium et cuire sous le gril préchauffé du four de 1 à 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le pain soit légèrement doré et croustillant.

4. Répartir la moitié des croûtons dans huit bols à soupe allant au four et les parsemer de 1 t (250 ml) de gruyère râpé. Répartir la soupe dans les bols, couvrir du reste des croûtons et parsemer du reste du gruyère râpé. Déposer les bols sur une plaque de cuisson et cuire au four préchauffé à 425°F (220°F) de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à dorer. Poursuivre la cuisson sous le gril préchauffé du four jusqu'à ce que le fromage soit bouillonnant.