

zeste

Soupe à l'oignon sur le BBQ

par IAN PERREAULT

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

Durée totale : **1 h**

Préparation **30 min**

Cuisson **30 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

4 gros oignons émincés

3 gousses d'ail écrasées

125 ml (1/2 tasse) de bière Hickson IPA Impériale

750 ml (3 tasses) de fond de volaille

4 brins de thym

2 feuilles de laurier

Sel et poivre

GARNITURES

Tranches épaisses de pain de campagne, grillées

1 tête d'ail confit

Huile d'olive

Sel et poivre

Copeaux de gruyère des grottes ou de Comté

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à feu moyen-élevé. Dans une grande casserole, chauffer l'huile et y faire cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.
2. Ajouter l'ail et déglacer avec la bière. Laisser réduire de moitié et ajouter le fond de volaille et les herbes. Assaisonner de sel et poivre et poursuivre la cuisson pendant environ 15 minutes. Réserver au chaud.
3. Frotter les tranches de pain avec l'ail confit et badigeonner d'huile d'olive. Griller le pain de chaque côté sur le barbecue. Garnir de copeaux de gruyère et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
4. Verser la soupe dans des tasses servir avec le pain grillé.

PUBLICITÉ