

Soupe gratinée à l'oignon dans la mijoteuse

- Une recette facile de soupe à l'oignon gratinée dans la mijoteuse! (Miam)



Ingrédients :

- 3 gros oignons blancs tranchés
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 8 tasses (2000 ml) de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à soupe de **sauce Worcestershire**
- 1 gousse d'ail émincée
- 1/3 de tasse (85 ml) de vin blanc sec
- 1 cuillère à thé de thym séché
- 1 feuille de laurier
- 8 morceaux de croûtons ou de pain français sec
- 3/4 de tasse (190 ml) de fromage Gruyère râpé
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage Emmental râpée
- 6 cuillères à soupe de fromage Parmesan râpé

Préparation :

1. Dans une casserole, faites caraméliser les oignons avec le beurre et la cassonade à feu doux pendant environ 20 minutes.
2. Ajouter à la mijoteuse avec tous les autres ingrédients, sauf le pain et les fromages.
3. Faites cuire à LOW pendant 6 à 8 heures.
4. Retirer de la mijoteuse et enlever la feuille de laurier.
5. Verser dans des bols, ajouter les morceaux de pain et les fromages.

6. Faites gratinés à broil pendant 2 à 3 minutes.

Si vous préférez une bonne **soupe à l'oignon** qui n'est pas dans la mijoteuse!

“ *Une délicieuse soupe à l'oignon gratinée préparée dans la mijoteuse. C'est chaud, bon et réconfortant!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)