

## Soupe à l'oignon



par Marc Maulà

de 5 chefs dans ma cuisine

Préparation  
30 min

Cuisson  
1 h 30 min

Rendement  
6 à 8 portions

Difficulté  
Facile



### INGRÉDIENTS

#### POUR LA SOUPE

Gros oignons espagnols, en 2 et émincés en tranches épaisses - 6

Beurre - 60 ml (¼ tasse)

Huile d'olive extra-vierge - 30 ml (2 c. à soupe)

Sucre ou cassonade (facultatif) - Au goût

Bière ou même quantité de vin blanc, xérès, vermouth - 1 (341 ml), au choix

Bouillon de bœuf ou de volaille, ou un mélange des 2 - 2 l (8 tasses)

Branches de thym frais - Au goût

Feuilles de laurier - 2

Sel et poivre du moulin

#### POUR LES CROÛTONS

Fromage gruyère râpé - 250 ml (1 tasse)

Cuisse de canard confit du commerce effiloché - 125 ml (½ tasse)

Ciboulette ou thym frais ciselé (facultatif) - Au goût

Pain baguette ou autre pain au choix, grillées - 8 tranches

#### CONTIENT :

Blé et triticales - Gluten - Lait animal (lactose)

## PRÉPARATION

---

### POUR LA SOUPE

1. Dans une grande casserole à feu élevé, faites revenir les oignons dans le beurre et l'huile 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à relâcher leur eau.
2. Ajoutez du sucre si désiré et mélangez bien. Salez et poivrez. Baissez le feu et faites cuire en remuant fréquemment de 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient bien caramélisés. Prélevez 180 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) d'oignons caramélisés pour la préparation des croûtons et réservez-les.
3. Déglacez le reste des oignons avec la bière ou le vin, et laissez réduire de moitié. Versez le bouillon et ajoutez le thym et le laurier. Rectifiez l'assaisonnement et laissez mijoter à découvert 30 minutes.

### POUR LES CROÛTONS

1. Dans un bol, mélangez le fromage, le canard, les oignons préalablement réservés et la ciboulette, si désiré. Répartissez la garniture sur les tranches de pain grillées et déposez-les sur une plaque à pâtisserie. Dorez quelques minutes sous le gril.
2. Servez la soupe à l'oignon bien chaude garnie des croûtons.

### NOTE DE FIN

Il est possible de préparer un velouté d'oignons avec la même base de soupe. Il faudra tout simplement ajouter 2 ou 3 pommes de terre coupées en cubes au cours de la cuisson avant de la passer au mélangeur afin d'obtenir une crème lisse.

### CONSERVATION

Vous pouvez congeler la recette.

**[La recette de soupe à l'oignon est tirée de cette émission de 5 chefs dans ma cuisine.](#)** 