

metro



Soupe à l'oignon gratinée au fromage

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 3 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 g (2 oz) Beurre

2 Gros oignons, coupés en rondelles

10 ml (2 c. à thé) Farine

1 l (4 tasses) Bouillon de légumes ou de poulet

125 ml (1/2 tasse) Vin blanc sec

Sel et poivre du moulin

4 Tranches de pain de campagne

150 g (5 oz) Fromage Sir Laurier d'Arthabaska, St-Paulin

Préparation

Dans une poêle, faire revenir les oignons dans le beurre pendant environ une dizaine de minutes, en brassant. Incorporer la farine et la laisser roussir sans cesser de remuer.

Ajouter le bouillon et le vin blanc. Porter à ébullition en brassant. Réduire le feu, assaisonner, couvrir et laisser cuire de 7 à 8 minutes à petits bouillons.

Pendant ce temps, faire griller légèrement les tranches de pain, les couvrir ensuite de fromage Sir Laurier d'Arthabaska, puis les remettre sous le grill jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

Prélever les oignons à l'aide d'une écumoire et les répartir dans des assiettes creuses ou dans des bols. Couvrir de bouillon. Déposer les tranches de pain au fromage gratiné sur le bouillon et servir aussitôt.

Source : Féd. producteurs de lait du Québec

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p  le, leurs

arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
