

Soupe à l'oignon

TEMPS DE PRÉP

20 MIN

TEMPS TOTAL

45 MIN

PORTION

6[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1/4 tasse beurre non salé
- 3 pce gros oignons tranchés minces
- 2 feuille de laurier séchées
- 1/2 c. à t. thym frais, haché
- 2 c. à s. farine tout usage
- 1/2 tasse vin rouge
- 1 c. à s. vinaigre balsamique
- 1 boîte (900 mL) Bouillon de boeuf Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S®
- 1/2 c. à t. poivre noir
- 1 tranches de baguette (1/2 po), grillées
- 8 oz fromage gruyère, râpé
- 3 c. à s. fromage Parmesan, râpé

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Dans une grande marmite, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons tranchés et les feuilles de laurier et faire sauter jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés.
 - 2.** Ajouter le thym et la farine et faire sauter le tout pendant encore 3 minutes. Ajouter le vin et le vinaigre balsamique et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le vin soit évaporé.
 - 3.** Ajouter le bouillon et le poivre noire et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.
 - 4.** Verser la soupe dans 6 bols allant au four. Mettre deux tranches de baguette grillées sur le dessus et les couvrir de Gruyère et de parmesan.
 - 5.** Gratiner au four jusqu'à ce que le fromage forme des bulles et devienne doré.
-

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.