

# metro



## Soupe à l'oignon

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

6 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

60 ml Beurre non salé  
(1/4 tasse)

3 Gros oignons

2 Feuilles de laurier séchées

2 1/2 ml Thym frais, haché  
(1/2 c. à thé)

30 ml Farine tout-usage  
(2 c. à soupe)

125 ml Vin rouge  
(1/2 tasse)

15 ml Vinaigre balsamique  
(1 c. à soupe)

### Préparation

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.

Ajouter le thym et la farine et faire sauter le tout pendant encore 3 minutes.

Ajouter le vinaigre balsamique et le vin et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le vin soit évaporé.

Ajouter le bouillon et le poivre noire et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.

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.

Gratiner au four jusqu'à ce que le fromage forme des bulles et devienne doré.

Source : Campbell

Accords vins et mets

**Fruité et vif**

**900 ml** Bouillon de boeuf prêt à utiliser Campbell's

---

**2 1/2 ml** Poivre noir  
**(1/2 c. à thé)**

---

**12** Tranches de baguette (1/2 po), grillées

---

**250 ml** Fromage Gruyère, râpé  
**(1 tasse)**

---

**45 ml** Fromage parmesan, râpé  
**(3 c. à soupe)**

---



Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

---

## Accords bières et mets



### Franche et houblonnée

Appréciée pour son amertume.

Un goût léger à moyen, houblonné, avec une amertume prononcée.

---

## 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.

---