

Soupe à l'oignon simple et rapide

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

40 MIN

PORTION

4[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 c. à s. de beurre non salé
- 3 oignon moyens, coupés en deux, le cœur retiré et émincés sur la longueur
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1 boîte bouillon de bœuf avec vin rouge Campbell's® 30 % moins de sodium
- 1/2 baguette
- 1/2 tasse fromage suisse ou mozzarella, râpé

 Envoyer les ingrédients par courriel

Préparation

- 1.** Dans une grande casserole, chauffer le beurre à feu moyen-vif. Ajouter les oignons; faire cuire en remuant souvent pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient dorés. Ajouter l'ail haché; faire cuire pendant 1 à 2 minutes
- 2.** Verser le bouillon dans la casserole; porter à faible ébullition. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter doucement de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
- 3.** Pendant que la soupe mijote, préparer la baguette. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C) et tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.

4. Trancher la baguette en huit rondelles de 2 cm ($\frac{3}{4}$ po) d'épaisseur et transférer sur la plaque de cuisson préparée. Garnir chaque rondelle de 1 c. à soupe (15 mL) de fromage râpé. Réserver.
5. Lorsque la soupe est prête à servir, faire cuire les rondelles de baguette pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
6. Répartir la soupe dans 4 bols. Déposer délicatement 2 rondelles de baguette dans chaque bol. Laisser la soupe reposer 5 minutes avant de servir afin que la baguette ramollisse légèrement.

Conseils et Recettes

- *Pour une version grillée classique, préchauffer le gril du four à feu élevé et placer quatre bols pouvant aller sous le gril sur une plaque de cuisson. Répartir la soupe chaude dans les bols. Garnir chaque bol de deux tranches de baguettes, puis les saupoudrer librement de fromage râpé. Faire griller sur la grille supérieure du four pendant 1 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillonnant. Retirer soigneusement la plaque de cuisson du four et servir. Les bols seront très chauds!*
- *Soyez créatifs en utilisant différents fromages! Le havarti, le gouda fumé, le cheddar vieilli et même un fromage piquant aux jalapenos sont tous d'excellents choix*
- *L'ail permet de rehausser la saveur tout en réduisant le temps de cuisson; augmentez ou réduisez la quantité, au goût.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.