

LA RECETTE du LUNDI



soupe à l'oignon gratinée

plat



INGRÉDIENTS

- 800 g d'oignons
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 c. à soupe d'huile ail & thym du Comptoir
- 40 g de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à café de fond de veau du Comptoir
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 litre de bouillon chaud
- Sel aux épices grillées du Comptoir
- Poivre de Madagascar du Comptoir
- Petites tranches de pain
- Comté râpé de la fromagerie chez Fabrice



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



- Émincez les oignons.

Hachez finement l'ail.

- Dans une marmite, déposez d'abord l'ail.

Ajoutez l'huile ail & thym.

Versez ensuite les oignons.

Ajoutez le beurre.

- Faites revenir le tout à feu doux.

Laissez compoter longuement jusqu'à obtenir des oignons bien caramélisés et moelleux.

- Saupoudrez d'une cuillère à soupe de farine.

Mélangez pour bien enrober les oignons.

- Ajoutez le fond de veau, le thym et le laurier.

Salez avec le sel aux épices grillées.

Poivrez avec le poivre de Madagascar.

- Une fois les oignons bien caramélisés, versez le bouillon chaud.

Mélangez puis laissez mijoter 30 minutes.

- Pendant ce temps, toastez les tranches de pain 5 minutes au four en mode grill.

- Servez la soupe bien chaude dans des bols.

Ajoutez le pain grillé.

Terminez par une belle couche de comté râpé.

- Passez quelques minutes sous le grill pour un gratiné doré.

L'astuce ?

Prendre le temps pour la caramélisation.

C'est là que tout se joue.

