

SOUPE à L'OIGNON GRATINÉ



Commencez par une généreuse quantité d'oignons lentement caramélisés, puis faites-les mijoter doucement dans un bouillon agrémenté d'un peu de Sherry et de quelques touches de thym et de laurier. Servir chaque portion surmontée d'une ou deux tranches de pain grillé croustillant, cachées sous une couche crémeuse de gruyère fondu.

Infos

- **Temps de préparation:** 120 mins
 - **Temps de cuisson:** 60 mins
 - **Portions:** 8
-

Ingredients

- 8 gros oignons jaunes, coupés en deux et tranchés dans le sens de la longueur en lanières d'un quart de pouce
- ¼ tasse de beurre non salé
- Sel
- 800 ml d'eau, à répartir
- 18 cl de xérès sec
- 5 tasses de bouillon de poulet (avec le moins de sodium possible)
- 2 ? tasses de bouillon de bœuf
- 8 branches de thym frais et une feuille de laurier, liées ensemble
- Poivre noir fraîchement moulu

- 1 pain français
 - 450 g de gruyère râpé
-

Préparation

Etape 1

Faire chauffer le four à 400 degrés. Placer les oignons et le beurre dans une grande casserole à couvercle, assaisonner avec une quatrième cuillère à café de sel, couvrir et mettre au four. Cuire, en remuant toutes les 15 minutes environ, jusqu'à ce que les oignons soient ramollis et légèrement dorés, soit environ 1 heure et demie.

Etape 2

Transférer la cocotte sur la cuisinière et la faire chauffer à feu moyen-vif. Poursuivre la cuisson, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les oignons soient d'un brun doré profond et qu'ils commencent à coller au fond de la casserole pour former une croûte.

Etape 3

Ajouter la moitié de l'eau et cuire, en grattant constamment le fond, jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée, environ 8 minutes. Ajouter le Sherry et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il se soit évaporé, 3 à 5 minutes.

Etape 4

Incorporer le reste de l'eau, le bouillon de poulet et le bouillon de bœuf, ainsi que le bouquet de thym, et porter à un léger frémissement. Réduire le feu pour maintenir un léger frémissement et poursuivre la cuisson pendant 40 minutes. Retirer le thym et assaisonner de sel et de poivre.

Etape 5

Pendant que la soupe mijote, préparer les toasts : Couper le pain français en biais en tranches d'un demi-pouce d'épaisseur, suffisamment grandes pour entrer dans chaque bol à soupe (utiliser un toast si cela convient, deux si les tranches sont plus petites). Faire griller le pain jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. Réserver.

Etape 6

Remplir 8 bols à soupe allant au four avec de la soupe jusqu'à un demi-pouce du bord, en veillant à répartir les oignons uniformément entre les bols. Disposer les toasts sur la soupe, à l'intérieur des bords du bol. Saupoudrer uniformément le gruyère râpé sur le dessus des bols et placer les bols sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles et commence à brunir par endroits. Servir immédiatement.