

# Soupe à l'oignon gratinée

⇒ 4 personnes

## Ingrédients

- 800 gr d'oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (pas d'huile d'olive)
- 2 cuillères à soupe de farine (ou quelques tranches de pain de campagne ou de seigle)
- 1 verre de Porto
- 2 verres de vin blanc sec
- 2 litres de bouillon de volaille ou de bœuf + thym et laurier
- sel, poivre
- pain gris rassis ou pain de campagne grillé
- fromage râpé: Cantal, Comté, Entre-Deux ou Gruyère (selon goût)

## Préparation

- Éplucher les oignons, puis les trancher finement.
- Mettre le bouillon à chauffer avec thym et laurier. Si vous n'avez pas de bouillon d'avance, mettre à chauffer deux litres d'eau avec une bonne cuillère à soupe de bouillon de volaille concentré (poudre) et thym, laurier.
- Dans une cocotte, mettre l'huile à chauffer. Y Mettre les oignons à réduire et les faire colorer en surveillant de façon à ne pas les brûler mais les confire. Amener leur cuisson jusqu'au caramel, puis les enrober avec la farine ou ajouter quelques tranches de pain.
- Déglacer avec le Porto, puis le vin blanc. Bien remuer.
- Ajouter le bouillon chaud. Saler, poivrer (ne pas lésiner sur le poivre).
- Mixer le tout. Remettre à mijoter encore une bonne demi-heure à découvert pour réduire un peu.
- Verser dans des bols. Mettre le pain gris ou campagne grillé dessus, recouvrir de fromage préalablement râpé.
- Enfournier sous la salamandre déjà rougie, pendant 5 minutes pour griller le fromage.

### *Astuces du Chef*

*Pour préparer une grande quantité de soupe faire réduire et colorer les oignons dans plusieurs poêles.*