

Soupe A L'oignon Facile



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

500 g d'oignons - 1/2 baguette de pain - 2 tablettes de bouillon de volaille - 60 g de beurre -
1 Cuill. à soupe de farine - 60 g de comté râpé - poivre du moulin

Préparation

Pelez les oignons et coupez-les en lamelles de 1/2 cm d'épaisseur.

Faites fondre le beurre dans une cocotte, ajoutez les oignons, remuez et laissez cuire 15 min à feu modéré en tournant de temps en temps. Salez, ajoutez la farine, mélangez vivement et laissez cuire encore 5 min.

Préparez du bouillon en diluant les tablettes dans 80 cl d'eau chaude. Versez-le dans la cocotte et faites frémir 10 min. Coupez le pain en tranches et faites-les griller.

Versez la soupe très chaude dans des bols ou des assiettes de service, posez dessus les tranches de pain, répartissez le fromage râpé, passez quelques secondes sous le gril du four, poivrez et servez.