

Soupe à l'oignon



Voici pour aujourd'hui une bonne soupe bien réconfortante, la bonne soupe à l'oignon et bien sûr accompagnée de ses tranches de pain gratinées et croustillantes à souhait ! Vu que je n'avais plus de vin blanc, je l'ai remplacé par plein d'épices, on obtient une soupe bien savoureuse, bien parfumé. Une soupe qui a beaucoup plus et qu'on me réclame. Recette au thermomix.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

80g de gruyère coupé en morceaux

20g de beurre

500g d'oignons épluchés et coupés en deux

30g de farine

1 pincée de noix de Muscade

1 pincée de cannelle

1 pincée de quatre-épices

1 pincée de cumin

800g d'eau

1 cube de bouillon de légumes

1/2c. à café de sel

2 pincées de poivre

12 tranches de pain dur

Préparation:

Mettez les morceaux de gruyère dans le bol et râpez **6sec/ vitesse 7**. Transférez dans un récipient et réservez.

Placez le beurre dans le bol et programmez **1min/ 90°/ vitesse 1**.

Ajoutez alors les oignons et hachez **6sec/ vitesse 4** et faites rissoler **5min/ 100°/ vitesse 1**.

Ajoutez la farine et mixez **10sec/ fonction sens inverse/ vitesse 3**.

Ajoutez toutes les épices, l'eau et le cube de bouillon de légume et faites mijoter **20min/ 100°/ vitesse 1**.

Préchauffez le four à 210°C (position grill).

Assaisonnez de sel et de poivre, mixez **20sec/ fonction sens inverse/ vitesse 1** puis versez la soupe dans des bols allant au four, posez deux tranches de pain à la surface et saupoudrez de gruyère râpé. Enfouez jusqu'à ce que le gruyère est fondu et soit gratiné. Servez immédiatement.