

SOUPE A L'OIGNON (4 personnes)

- 6 oignons
- 20 g de beurre
- ½ jus de citron
- 1 c. à c. de sucre
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 l de bouillon de légumes maison
- Croutons de pain
- 60 g de comté râpé ou lamelles de Cantal

Eplucher et ciseler les oignons et l'ail.

Dans une grande casserole faire fondre le beurre; ajouter les oignons ciselés, le jus de citron et le sucre. Saler puis mélanger et faire cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés. Ajouter l'ail et faire revenir une minute.

Déglacer avec le vin blanc. Racler le fond de la casserole et porter à ébullition. Laisser ensuite mijoter à feu moyen pour faire réduire le liquide au deux tiers.

Ajouter le bouillon, couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure.

Dans des bols allant au four répartir la soupe. Ajouter les croutons de pain puis le comté ou le Cantal.

Faire fondre et dorer le fromage au grill.

