SAISON · AUTOMNE-HIVER

Soupe à l'oignon

gratinée maison

✦ ✦ ✦

TEMPS	PORTIONS	L'ATOUT
40 min	2	Le classique d'hiver

🍂 Saison · 🌱 Végé · ❄️ Réconfort

Ingrédients

- 3 gros oignons
- 70 cl de bouillon
- 2 tranches de pain complet
- 40 g de gruyère râpé
- 1 c. à s. d'huile
- Thym, sel, poivre

Préparation

1. Fais fondre les oignons émincés à feu doux 15-20 min, jusqu'à ce qu'ils caramélisent.
2. Ajoute le bouillon et le thym, laisse mijoter 10 min.
3. Verse dans des bols, pose le pain grillé et le gruyère.
4. Passe sous le gril jusqu'à ce que le fromage gratine.

POURQUOI ÇA MARCHE

La soupe à l'oignon des soirs de grand froid : les oignons fondants et sucrés, le pain et le fromage gratinés par-dessus. Un classique qui réconforte vraiment — et avec le pain complet et le fromage, un bol suffit à faire un repas.