Soupe à l'oignon gratinée au comté

La soupe des Halles, gratinée au comté.

La soupe à l'oignon nourrissait les forts des Halles de Paris au petit matin. Des oignons longuement caramélisés au beurre, un bouillon, du pain rassis et du comté gratiné : la recette la plus économique de la maison, et l'une des plus réconfortantes.



Pour 5 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 45 min | Facile

Dans votre pack

Oignons	1 kg
Comté AOP 12 mois 200 g	200 g
Beurre doux de Verneuil	80 g
Thym	2 bottes

À prévoir à la maison

Une tranche de pain de campagne rassis par bol, 1 l de bouillon de légumes pour 4 (ou de bœuf, à l'ancienne), un verre de vin blanc, farine.

Allergènes

Lait (beurre, comté), gluten (pain, farine), sulfites (vin).

La recette

1. Émincez finement les oignons.
2. Faites-les fondre 30 minutes au beurre à feu moyen, en remuant, jusqu'à une belle couleur ambrée.
3. Saupoudrez une cuillère de farine, mélangez, puis versez le vin blanc et le bouillon avec le thym. Laissez frémir 15 minutes.
4. Versez dans des bols allant au four, posez une tranche de pain grillé et couvrez de comté râpé.
5. Passez sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage bouillonne.

Le mot du marchand

Ne pressez pas la caramélisation : c'est elle qui donne toute la couleur et la douceur.

À table avec : *Un Mâcon blanc ou un Aligoté.*