

Soupe à l'oignon gratinée

pour 2 personnes

- 3 gros d'oignons émincés
- 2 noix de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine fluide
- 1 litre d'eau bouillante
- 6 tranches de pain sec
- 1 gousse d'ail
- 100g de fromage râpé
- Sel, poivre.



■ *Le plat traditionnel des fins de nuit.*

Servir: Servir chaud accompagné des croûtons.

■ Faire revenir les oignons dans une casserole ou un fait-tout avec le beurre. Alternier feu vif et feu doux jusqu'à cuisson complète des oignons. Ceux-ci doivent être bien colorés (couleur caramel). Bien saler et poivrer.

■ Sur feu doux, ajouter la farine et mélanger (formation d'une sorte de pâte).

■ Ajouter l'eau bouillante.

■ Couvrir et laisser mijoter 1/2 heure.

■ Griller les tartines et les froter avec la gousse d'ail.

■ Verser la soupe dans des bols en terre cuite. Saupoudrer de fromage râpé et laisser dorer 5 minutes.

Conseils

le fromage coule au fond et ne gratine pas : saupoudrer la soupe avec les croûtons avant de mettre celui-ci. Il restera bien sur le dessus et pourra gratiner.