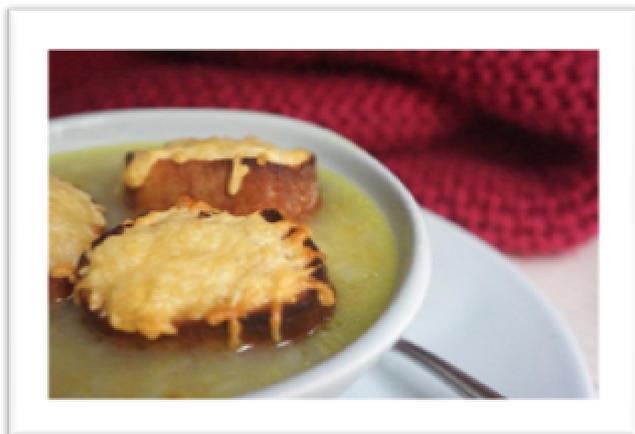




Toque & Tablier



## Soupe à l'oignon gratinée

**Pour 4 personnes.  
Préparation 20 min**

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- 2 beaux oignons (soit environ 500g)
- 2 tablettes de volaille
- 2 cuillères à soupe légèrement bombées de farine

#### Le crémier fromager :

- 50 g de beurre
- 80 g de gruyère râpé

#### Le boulanger :

- Une baguette

1. Coupez les oignons (pour savoir comment couper facilement un oignon, voir mon geste du chef associé).
2. Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Y mettre les oignons à blondir 10 minutes casserole couverte et à feu modéré. Pendant ce temps, faites chauffer 1,5L d'eau et émiettez les tablettes.
3. Ajoutez la farine dans vos oignons, mélangez (cela va assécher vos oignons) ajoutez les tablettes émiettées et l'eau. Mélangez, couvrez et laissez cuire 30 minutes à petits bouillons.
4. 15 minutes avant la fin de cuisson de votre soupe, préchauffez votre four à 250°. Coupez 3 rondelles de baguette par personne, posez-les sur une plaque sur laquelle vous aurez précédemment posé du papier d'aluminium. Parsemez de fromage râpé, et enfournez à mi-hauteur jusqu'à ce que ce soit doré (une dizaine de minutes). Envoyez bien chaud ! Pour les gros gourmands, mettez aussi du fromage râpé dans la soupe !