

SOUPE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ





SOUPE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ

RECETTE DE CLÉMENT BOUVIER



6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 1 l de bouillon de légumes **SALSUS**
- 1,5 kg d'oignons jaunes, émincés finement
- 50 g de beurre doux
- 15 g d'huile neutre
- 15 g de sucre
- 20 g de farine
- 10 cl de vin blanc sec
- Sel fin, poivre du moulin
- Pain de campagne rassis tranché
- 150 g de fromage râpé (Comté affiné, Gruyère ou Beaufort)

PRÉPARATION

1. Caramélisation des oignons

- Dans une grande cocotte, faire fondre le beurre avec l'huile.
- Ajouter les oignons émincés et une pincée de sel.
- Faire suer à feu moyen-doux pendant 25 à 30 minutes en remuant régulièrement.
- Ajouter le sucre en cours de cuisson pour favoriser une caramélisation douce et homogène. Les oignons doivent être bruns dorés, fondants et confits.

2. Déglçage et liage

- Saupoudrer la farine sur les oignons, bien mélanger pour enrober, et laisser cuire 2 minutes.
- Déglacer avec le vin blanc, gratter les sucs, puis verser le bouillon de légumes chaud.
- Bien mélanger et porter à légère ébullition

3. Mijotage

- Réduire à feu doux, couvrir à moitié et laisser mijoter pendant 20 minutes. Ajuster l'assaisonnement.

4. Service et gratinage

- Préchauffer le grill du four.
- Verser la soupe dans des bols résistants à la chaleur.
- Déposer une tranche de pain sur chaque bol, parsemer de fromage râpé.
- Gratiner 5 à 7 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré et bouillonnant.



Astuce du Chef

Pour apporter plus de rondeur à la soupe, ajoutez du carvis de montagne au moment de la caramélisation.