



4 personnes



15 min



25 min

Soupe à l'oignon gratinée

Émincez les oignons et faites-les revenir dans le mélange beurre et huile. Saupoudrez le mélange de farine. Préparez un litre de bouillon de volaille et versez-le dans la poêle en ajoutant le vin blanc et assaisonnez. Couvrez et laissez bouillir doucement 20 min. Faites griller le pain. Disposez une tranche dans le fond de 4 petits bols individuels supportant le passage au four. Saupoudrez d'un peu d'Ossau iraty râpé. Versez la soupe par-dessus puis coupez quelques cubes de pain grillé et décorez-en votre soupe. Saupoudrez à nouveau de fromage et faites gratiner jusqu'à ce qu'il colore.

4 oignons
50 g de beurre
1 c. à s. d'huile
1 c. à s de farine
25 cl de vin blanc
1 L d'eau
6 tranches de pain de campagne
100g d'Ossau iraty

