

Soupe à l'oignon gratinée



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

1 h 10 min



TYPE DE PLAT

Soupe

CUISINE

Belge



INGRÉDIENTS

- 2 Kg d'oignons émincés
- 50 gr de beurre
- 2 gousses d'ail
- 15 g de farine
- 2 l de bouillon de poule
- 1 feuille de laurier
- Poivre et sel
- 4 tranches de pain bien épaisses
- 200 gr de gruyère râpé

INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Faites fondre le beurre dans une casserole en fonte (dutch oven) au-dessus des flammes. Ajoutez les oignons et laissez-les cuire au moins 10 Minutes jusqu'à ce qu'ils soient colorés et translucides. Ajoutez la farine et remuez. Ajoutez l'ail, le laurier et le bouillon. Assaisonnez au goût.
2. Diminuez la température du BBQ vers 300°F (150°C). Fermez le couvercle et laissez mijoter 1 heure.
3. Toastez légèrement les tranches de pain et frottez-les avec une gousse d'ail. Versez la soupe dans des bols, déposez une tartine par-dessus et saupoudrez généreusement de gruyère. Gratinez et servez.



MOTS CLÉS

soupe à l'oignon