

Soupe à l'oignon

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 4 oignons
- 50 g de beurre
- 1 c. à s. de farine
- 25 cl de vin blanc
- 1 l d'eau
- 6 tranches de pain de mie
- 100 g de comté râpé
- Huile
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Émincer les oignons et le faire revenir dans un peu de beurre dans une poêle.

Etape 2
Ajouter la farine, 1 litre d'eau et le vin blanc. Saler, poivrer.

Etape 3
Couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes.

Etape 4
Faire griller le pain et disposer des morceaux dans le fond de 4 bols pouvant aller au four.

Etape 5
Ajouter un peu de fromage râpé et verser la soupe dessus.

Etape 6
Mettre à nouveau du fromage sur le dessus pour faire gratiner le tout au four pendant 5 à 10 minutes.