



Soupe à l'oignon

Entrée

Facile : 

Bon marché : 



Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 4 gros oignons
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de farine
- 25 cl de vin blanc
- 1 l d'eau
- sel, poivre,
- 6 tranches de pains de mie
- 100 g de comté râpé

Préparation :

Pelez et émincez les oignons, faites-les revenir dans le mélange beurre, huile.

Saupoudrez le mélange de farine, mouillez d'eau chaude et de vin blanc et assaisonnez.

Couvrez et laissez bouillonner doucement pendant 20 minutes.

Faites griller le pain, disposez chaque tranche dans le fond de 4 petits bols individuels supportant le passage au four.

Saupoudrez d'un peu de fromage râpé. Versez la soupe par-dessus.

Saupoudrez à nouveau de fromage et faites gratiner.

Les commentaires des internautes

5/5

famillynat

(avis du 12/11/2011 sur la recette Soupe à l'oignon)

Très bonne recette. Aucun problème par rapport aux autres commentaires.

Peut-être un peu acide par le vin, mais toute ma famille a aimé cette soupe.

- 3/5** **melanie_881**
(avis du 11/09/2011 sur la recette Soupe à l'oignon)
Je ne sais pas si c'est le vin mais je trouve que c'était acide... et 20 minutes de cuisson, ce n'était pas assez.
- 5/5** **dhermy**
(avis du 18/08/2011 sur la recette Soupe à l'oignon)
Bonjour, j'ai réalisé cette recette et pour la couleur et le gout (les oignons ne devant pas être roussi mais juste mis à suer) il suffit d'ajouter un bouillon cube de bœuf ou du viandox. Pour ma part, j'y ai aussi ajouté du thym et de l'ail en poudre. Goût et couleur assurée ! Surtout ne pas trop salé car le bouillon cube rehausse en sel. Bon appétit !
- 2/5** **Bastien_2**
(avis du 30/11/2010 sur la recette Soupe à l'oignon)
Rien à redire, ça goûte rien... ajouter des oignons les faire dorer donner de la couleur à votre farine assaisonner sans hésitation sinon chercher une autre recette.
- 1/5** **julie_3114**
(avis du 31/03/2010 sur la recette Soupe à l'oignon)
Je ne comprends pas, j'ai suivi la recette et mis de la muscade mais c'était très moyen, voire mauvais...

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**