

## Soupe gratinée à l'oignon

4 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ casserole
- ❖ cuillère de bois
- ❖ bols à soupe

### Ingrédients :

- ❖ 4 oignons émincés
- ❖ 30 ml d'huile végétale
- ❖ 1 l de bouillon de cuisson des côtes levées (ou de bouillon de bœuf)
- ❖ 4 tranches de pain de campagne
- ❖ 100 ml de fromage gruyère râpé
- ❖ Au goût sel et poivre

### Méthode :

#### Suer les oignons

Chauffer l'huile végétale dans une casserole, ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce qu'ils caramélisent.

#### Mouiller la soupe

Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Assaisonner au goût. Laisser mijoter quelques minutes.

#### Tailler le pain

Couper les tranches de pain à la taille des bols.

#### Gratiner la soupe

Verser la soupe dans un bol, déposer une tranche de pain dessus, parsemer de fromage et griller au four pendant quelques minutes.