

Soupe à l'Oignon & Croûtons de Pain au « Queijo »

Pour 4 personnes

Il vous faut

- * 400 g d'oignons
- * 40 g de beurre salé
- * 1 càs de sucre
- * 1 càs de farine
- * 10 cl de vin blanc
- * 1,5 l de bouillon
- * thym, laurier
- * sel et poivre
- * tranches de pain
- * fromage au choix
- * huile d'olive

Préparation

* Préchauffez le four à 200°C.

* Epluchez et coupez les oignons en lamelles.

* Faire fondre le beurre dans un faitout sur feu assez fort.

* Ajoutez les oignons et laissez les colorer sur feu moyen. Ils doivent colorer sans brûler ajoutez un peu d'eau en cours de coloration.

* Une fois les oignons bien colorés, ajoutez la farine et le vin blanc. Salez et poivrez. Ajoutez le thym et le laurier et le sucre. Bien remuer et ajoutez le bouillon.

* Portez à ébullition puis laissez mijoter sur feu moyen 45 mn environ.



* Disposez des tranches de pain sur une plaque allant au four. Ajoutez le fromage de votre choix en tranches ou râpé. Arrosez légèrement d'un filet d'huile d'olive.

* Enfournez 8 à 10 mn que les croûtons soient bien dorés.

* Servir aussitôt la soupe bien chaude accompagnée des croûtons.

© déliciousrdr.com