

Gratinée à l'oignon

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 20g de beurre
- 500g d'oignons émincés
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 20g de farine
- 200g de vin blanc
- 1400g d'eau
- 1 cube de bouillon
- 8 tranches de pain grillé
- plein de fromage râpé
- bouquet garni
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de muscade

- 1.** Faire rissoler les oignons avec le beurre et l'huile d'olive pendant 15min.
- 2.** Ajouter la farine et bien mélanger.
- 3.** Ajouter le vin blanc avec l'eau, le cube de bouillon, le sel, la muscade, le bouquet garni et laisser mijoter 45min.
- 4.** Remplir les bols avec la soupe puis ajouter 2 tranches de pain par bol.
- 5.** Parsemer le pain de fromage râpé puis mettre au four en mode grill jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.

