

Soupe à l'oignon à la bière

Ingrédients :

10 oignons moyens.

60 g de beurre.

1 cuillère à soupe de farine.

1 bouteille de bière blonde de 33cl.

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon.

1 l de bouillon de volaille.

6 tranches épaisses de pain baguette tranchées en biais et grillées.

50cl de cheddar fort râpé.

Sel poivre.

Préparation :

Dans une grande casserole antiadhésive. Faire revenir les oignons dans le beurre à feu moyen à doux jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres, soit environ 30 minutes Saler et poivrer. Saupoudrer les oignons de farine et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter la bière, la moutarde et porter à ébullition en remuant. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Laisser mijoter environ 10 minutes. Ajouter du bouillon de volaille au besoin, rectifier l'assaisonnement.

Placer la grille au centre du four et préchauffer le gril

Répartir la soupe dans des bols résistants à la chaleur. Déposer une tranche de pain sur chaque soupe et couvrir de fromage. Déposer les bols sur une plaque de cuisson et faire gratiner au four.

