



*Avec l'arrivée du froid, rien de tel qu'une soupe à l'oignon pour se réchauffer, se régaler et rester en bonne santé !*

## Soupe à l'oignon gratinée

### Ingrédients

- 1 kg d'[oignons](#)
- 2 pommes de terre
- 1 litre de bouillon de légumes, maison ou en poudre délayée
- quelques brins de thym et feuilles de laurier

### Recette

- Émincer finement les oignons et les pommes de terre, à la main ou au robot
- Faire d'abord revenir, dans un fond d'huile d'olive, les oignons puis les pommes de terre
- Ajouter le thym et le laurier
- Une fois les oignons tout juste dorés, ajouter un litre de bouillon, couvrir et laisser cuire à feu tout doux 25 à 30 minutes
- Une fois la soupe cuite (les oignons et les pommes de terre sont alors fondants), la verser dans des bols individuels ou une soupière, disposer, pour chaque convive, une tartine de pain grillé, recouverte de fromage râpé (comté, emmental, parmesan ou encore chèvre) et arrosée d'une cuillère à soupe de jus de soupe (pour ne pas assécher le fromage au four)
- Enfourner 5 à 10 minutes sous le grill, attention à ne pas faire brûler les tartines !
- Servir chaud

**Bon appétit**