

SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE

Soupe traditionnelle des restaurants de nuit ou des nuits de fête. La soupe à l'oignon classique est réalisée à partir d'oignons compotés au beurre et mouillés au consommé ou au bouillon de pot-au-feu. Elle est généralement servie en bols individuels, recouverte de tranches de pain séchées et gratinée avec du gruyère.

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 8 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Beurre 0,100 Kg
Oignons 0,800 Kg
Farine (facultatif)
Marmite ou consommé 2 L

GARNITURE

Baguette 0,160 Kg
Gruyère 0,240 Kg

ASSAISONNEMENT

Sel fin PM
Poivre du moulin PM



PROGRESSION

1. Préparer les légumes

- Éplucher et laver soigneusement les oignons.
- Émincer finement

2. Marquer les oignons en cuisson

- Compoter les oignons avec le beurre pendant 30 min environ. Saler au sel fin.
- Remuer fréquemment afin d'obtenir une coloration blonde et uniforme.
- Singer légèrement (saupoudrer de farine).

3. Marquer la soupe à l'oignon en cuisson

- Ajouter les 2 l de marmite ou de consommé.
- Cuire à nouveau à très faible ébullition pendant 20 min.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Ajouter quelques tours de poivre du moulin.

4. Préparer la garniture

- Détailer la baguette en tranches.
- Sécher les rondelles sur les 2 faces au four doux.
- Débarrasser sur une grille à pâtisserie.
- Râper le gruyère.

5. Dresser la soupe à l'oignon gratinée

- Mélanger la soupe pour répartir la garniture.
- Remplir les bols à gratiner.
- Disposer les lamelles de pain.
- Recouvrir de gruyère râpé.
- Gratiner d'abord au four, puis terminer sous la salamandre.

Notes :