



Soupe à l'oignon classique

par Josée di Stasio

6 portions

Ingrédients

- 5 oignons moyens (2 1/2 lbs) pelés et tranchés finement
- 3 échalotes grises hachées finement
- 3 gousses d'ail hachées finement
- 3 c. à soupe d'huile d'olive ou de beurre
- 1/2 tasse de porto, Noilly Prat, de vin blanc ou rouge
- 8 tasses de bouillon de boeuf
ou
4 tasses de bouillon de poulet et la même quantité de bouillon de boeuf
- 1 bouquet garni (thym, céleri et feuille de laurier) ou du thym séché et des feuilles de céleri
- Sel , poivre du moulin
- 6 tranches de pain français de 1 cm (1/4 po) d'épaisseur
- 2 tasses de fromage suisse (gruyère ou emmental)* râpé

Préparations

Dans un grand chaudron, à feu moyen, fondre les oignons, les échalottes et l'ail dans le gras choisi en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient dorés foncés, soit environ 20 à 30 minutes.

Déglaçer avec le vin et grattant bien les sucs au fond du chaudron. Ajouter le bouillon et le bouquet garni. Saler et poivrer au goût. Porter à ébullition, réduire la chaleur, mijoter environ 25 minutes.

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F)

Griller le pain sur une plaque au four.

Verser la soupe dans 6 bols, déposer une tranche de pain sur chacun et couvrir de 75 ml (1/3 tasse) de fromage. Déposer les bols sur une plaque, faire gratiner.

Variations :

*On pourra remplacer le fromage suisse par du cheddar fort, du brie, du camembert ou un fromage de chèvre.

-On pourra ajouter du céleri-rave coupé en dés à la soupe.

Ou une poignée de lentilles rouges et dans ce cas, parfumer la soupe au cari.

-On pourra remplacer le porto par du madère. On pourra aussi omettre l'alcool et le remplacer par la même quantité de bouillon.

-On pourra ajouter quelques cuillerées de vinaigre balsamique en fin de cuisson.

-Pour un parfum différent, ajouter 5 ml (1 c. à thé) de coriandre et de fenouil moulu ou, pour une note piquante, 1 pincée de piment de Cayenne.

Note : Vous n'avez pas les petits bols à soupe à l'oignon qui supportent la chaleur, dans ce cas, placer le pain grillé sur une plaque, couvrir de fromage râpé et laisser fondre au four. Déposer ensuite sur la soupe chaude.