



Temps Total
30 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
16

Légèrement sucrée avec du jus de pomme et servie avec des tranches de baguette rôties avec pommes et cheddar, cette recette renouvellera ce classique bien-aimé.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe à l'oignon* (1 récipient)	4 lb	1 4/5 kg
Eau	32 oz	1 L
Jus de pommes ou cidre	26 oz	813 mL
Tranches de pain baguette de 1/3 pouce	32 tranches	32 tranches
Cheddar râpé	16 oz	500 g
Pommes en dés	16 oz	500 g

INSTRUCTIONS

1. Incorporez la soupe, le jus de pommes et l'eau dans une casserole, puis portez à ébullition*** (min. 180 °F/80 °C).
 2. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes.
 3. Entre-temps, placez les tranches de pain sur une tôle à biscuits et grillez jusqu'à ce que les tranches soient légèrement dorées.
 4. Recouvrez de fromage et de pommes, puis laissez griller jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Mettez de côté jusqu'au moment de servir.
- Pour servir : Versez la soupe chaude dans un bol à servir, puis recouvrez de cheddar et de croûtons aux pommes.