



Temps Total
60 MIN.

Portion
250 ML (8 OZ)

Difficulté
FACILE

Rendements
6

Cette soupe à l'oignon, un classique français, est facile à préparer et délicieuse. L'ajout de sucre améliore le processus de caramélisation, et le doigt de vinaigre balsamique produit une saveur unique.

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

Pain croûté, coupé en tranches

Oignons jaunes

Huile d'olive	1 c. à soupe	15 mL
Sucre granulé	1 c. à thé	5 mL
Consommé de bœuf condensé en conserve de Campbell's®	3 tasses	750 mL
Eau	3 tasses	750 mL
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	15 mL
Gruyère, râpé grossièrement	1 1/2 tasse	375 mL

Poivre, moulu

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Placer les tranches de pain sur une tôle; badigeonner les deux côtés d'huile d'olive; cuire de 7 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
3. Couper le dessus et le dessous des oignons. Couper en deux, puis trancher en lanières minces.
4. Dans une marmite, ajouter l'huile d'olive et faire chauffer à feu moyen-vif.
5. Ajouter les oignons et le sucre; faire cuire environ 30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés et bien dorés.
6. Ajouter le Consommé de bœuf de Campbell's et l'eau dans la marmite. Amener à ébullition; réduire le feu et mijoter 10 minutes de plus.
7. Poivrer au goût.
8. Allumer le gril du four.
9. Verser 8 oz (250 mL) de soupe dans des bols à l'épreuve de la chaleur, puis placer les bols sur une tôle.
10. Placer une ou deux tranches de pain sur la soupe (selon la taille des tranches). Garnir de gruyère râpé grossièrement (environ ¼ tasse/75 mL par portion).
11. Faire gratiner sous le gril de 1 à 3 minutes.
12. Servir immédiatement.