

Soupe à l'oignon

TOTAL TIME
60 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (8
oz)

PORTIONS
8



Cette soupe à l'oignon classique est riche et savoureuse, composée d'oignons caramélisés dans un bouillon savoureux, servie avec une baguette grillée et garnie de gruyère fondu.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

Signature Oignon à la Française
CODE DE CAS 08171

Ingredients

16 tranches	Pain croûté, coupé en tranches
15 mL	Huile d'olive
½ bac (905 g)	Signature Oignon à la Française
1 L	L'eau
15 mL	Vinaigre balsamique
180 g	Gruyère, râpé grossièrement
15 mL	Vinaigre balsamique
375 mL	Gruyère, râpé grossièrement
	Poivre moulu, selon votre goût

Directions

- 1 Préchauffer le four à 180° C (350° F)
- 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*^{MD} 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 grill du four.
- 9 Verser 250 mL (8 oz) 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 75 mL / ¼ tasse par portion).

11 Faire gratiner sous le gril de 1 à 3 minutes.

12 Servir immédiatement