

# Soupe à l'oignon gratinée

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 3 oignons en tranches fines
- 3 c. à soupe de beurre
- 2 1/2 tasses (625 ml) de consommé de boeuf
- 1 1/2 tasse (375 ml) d'eau
- 1 c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé de poivre
- 4 tranches de pain croûté
- 1 1/2 tasse (165 gr) fromage mozzarella

## Préparation

1. Mettre le beurre et les oignons dans une cocotte de 3 pintes (3,3 L). Couvrir. Cuire sur feu vif pendant 10 minutes en brassant après 5 minutes.
2. Ajouter le consommé de boeuf, l'eau, le sel et le poivre. Couvrir et cuire sur feu vif pendant 8 à 10 minutes.
3. Remplir de soupe 4 bols à soupe à l'oignon et recouvrir chaque portion d'une tranche de pain croûté rôti.
4. Saupoudrer de fromage et gratiner au four quelques minutes.

Préparation: moins de 15 minutes

Cuisson: environ 25 minutes

Portions: 4

Source: [Les plats cuisinés de Esther B](#)