

## **Soupe à l'oignon**

- **Ingrédients:**

- **4 gros oignons**
- **2 cuillères à soupe de beurre**
- **1 litre de bouillon de bœuf**
- **1 baguette tranchée**
- **200 g de fromage râpé (gruyère ou emmental)**
- **Sel et poivre au goût**

- **Instructions:**

- 1. Épluchez et émincez les oignons.**
- 2. Faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.**
- 3. Ajoutez le bouillon de bœuf, salez et poivrez.**
- 4. Laissez mijoter pendant 20 minutes.**
- 5. Versez dans des bols, ajoutez des tranches de baguette et du fromage râpé.**
- 6. Faites gratiner au four et servez chaud.**