# SOUPE A L’OIGNON

**Pour 6 personnes préparation 10mn cuisson 40mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 12 oignons moyens | 1 feuille de laurier |
| 45g de beurre | Poivre et sel |
| 2 gousses d’ail | 6 tranches de pain |
| 15g de farine | 60g de fromage râpé |
| 1,5litre de bouillon |  |

1. **Préchauffer le gril du four.**

**2 . Hacher les oignons et les faire fondre dans le beurre durant 15 minutes.**

**3 . Saupoudrer ensuite de farine et ajouter l'ail. Lorsque la farine a pris de la couleur, verser le bouillon chaud, ajouter le laurier et laisser cuire 15 minutes.**

**4 . Rectifier l'assaisonnement.**

**5 . Répartir le fromage sur les tranches de pain et les faire gratiner au four.**

**6 . Déposer sur la soupe et servir bien chaud.**