

La gratinée

Pour 4 personnes

40 g de beurre de cuisine; 50 g de farine; 300 g d'oignons; 1 litre de bouillon de légumes; 8 tranches moyennes de pain; 300 g de fromage de gruyère; poivre.

Préparation

1. Peler les oignons et les émincer en lamelles assez fines. Puis faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine en tournant à la cuillère de bois et en laissant légèrement roussir cette dernière. Incorporer les oignons et lorsqu'ils commencent à prendre couleur, mouiller avec le bouillon de légumes chaud. Faire cuire à feu moyen 15 minutes.

2. Disposer des tranches de pain dans un plat à feu beurré, les recouvrir généreusement de lamelles de fromage. Verser la soupe sur le pain, poivrer, puis recouvrir encore d'une couche de fromage, avant de faire gratiner à four très chaud durant 5 bonnes minutes.