

Soupe à l'oignon à la Claudette, lard fumé, fromage Gruyère, croûtons au beurre à l'ail |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Une soupe réconfortante et remplie de saveurs.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à doubler la recette de la soupe, elle se congèle très bien.

Ingrédients

Soupe

- 400 Gr Oignon
- 120 Gr Bacon
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 1 Branche(s) Romarin
- 250 Ml Bière brune
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Farine
- Beurre
- Sel et poivre

Garniture

- 2 Tranche(s) Pain de campagne
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Persil
- 30 Ml Beurre fondu
- 100 Gr Fromage gruyère
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **0 mins**

Mise en place

Épluchez et émincez finement les oignons.

Effeuillez et hachez le romarin.

Taillez le bacon en lardons.

Râpez le fromage.

Taillez le pain en dés, hachez l'ail et le persil.

Soupe

Faites fondre le bacon avec un peu de beurre dans une casserole à feu moyen, puis ajoutez-y les oignons, l'ail et le romarin. Faites cuire à feu doux, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Remuez de temps en temps.

Ajoutez la farine, mélangez et mouillez avec la bière. Laissez réduire de moitié avant d'ajouter le bouillon de légumes.

Salez et poivrez. Portez à ébullition à feu doux-moyen, puis laissez cuire de 25 à 30 minutes.

Tuile de fromage

Sur une plaque allant au four, déposez des cercles en métal, recouvrir le fonds des cercles de Gruyère râpé. Retirez les cercles délicatement.

Enfournez 5 min, une fois fondu et légèrement doré, sortir et laisser refroidir.

Croûtons

Dans un bol, réunissez les croûtons et l'ail haché, versez le beurre fondu, assaisonnez de sel et poivre.

Bien mélanger avec les mains, étalez ensuite sur une plaque allant au four.

Enfournez pour 8 à 10 minutes, surveillez la coloration, assurez-vous d'une belle coloration dorée.

Ajoutez le persil haché une fois les croûtons refroidis.

Montage

Répartissez la soupe dans des bols, garnissez ensuite avec les croûtons à l'ail ainsi que la tuile de fromage.

Bon appétit!