Soupe à l’oignon aux haricots blancs et chorizo

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

50 grammes de beurre
1 kilogramme d'oignons
125 grammes de chorizo (en rondelles)
1 verre de vin blanc
4 brins de thym frais
2 feuilles de laurier
1 l de bouillon de poule
1 boîte de haricots blancs (égouttés)
sel et poivre
3 tranches de pain
huile d'olive
120 grammes de gruyère
1 bulbe de persil plat (haché)

Méthode de préparation

1. **Faites fondre le beurre dans une casserole profonde. Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce que les oignons soient dorés et caramélisés. Attention, sur feu modéré. Cela peut prendre jusqu'à une demi-heure.**
2. **Ajoutez les rondelles de chorizo et poursuivez brièvement la cuisson.**
3. **Couvrez de vin et laissez-le réduire.**
4. **Ajoutez le thym et la feuille de laurier et couvrez de bouillon de poule.**
5. **Bestrijk de sneetjes brood met olijfolie en gril ze krokant in een hete grillpan.**
6. **Badigeonnez les tranches de pain d'huile d'olive et faites-les griller dans une poêle à griller brûlante jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.**

7. **Servez la soupe et décorez avec la feuille de persil, le gruyère et les tranches de pain grillées.**