Soupe à l’oignon à la française

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 gros oignons
beurre
1 cuillère à soupe de farine
1 l de bouillon de bœuf
sel et poivre
4 tranches baguettes
100 grammes de fromage râpé

Méthode de préparation

1. **Pelez les oignons et coupez-les en rondelles.**
2. **Préchauffez le four à 200 °C.**
3. **Faites fondre le beurre dans une casserole et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.**
4. **Mélangez la farine aux oignons.**
5. **Arrosez d'un filet de bouillon et mélangez bien. Ajoutez le reste du bouillon. Placez le couvercle sur la casserole et faites cuire à feu doux pendant 15 minutes.**
6. **Salez et poivrez.**
7. **Versez la soupe dans des bols allant au four, déposez la tranche de baguette sur la soupe, parsemez de fromage râpé et faites gratiner 10 minutes sous le gril très chaud.**