

## Soupe à l'oignon

La soupe à l'oignon pour moi, c'est de midi à minuit. Et vous c'est à quelle heure ? La soupe à l'oignon est un des plats que je peux manger pratiquement à toutes les heures de la journée... bon, si on oublie quand même le petit déjeuner ! Le seul problème de cette soupe c'est... l'oignon ! Et c'est cette phrase que j'entends à chaque fois, de quoi il y a un oignon à peler, de couper, de mincer... c'est cette phrase qui dit, « toi qui ne pleures pas, tu ne couperais pas les oignons ? » C'est le sort de tous les porteurs de lentilles de rester insensible face au découpage des jolis bulbes et de se retrouver commis d'office pour sauver tous les autres qui, eux, ont les yeux rouges et embués de quoi il s'agit de les couper. Sauf que maintenant j'endosse ce rôle du sauveur sans remords et même avec une pointe de malice parce que je sais je n'aurais même pas à les couper, ils m'attendent déjà prêt dans mon congélateur, tout juste prêts à être cuisinés... Des fois même les héros de l'oignon ont leurs petites astuces ! Et du coup il ne me reste plus que le plaisir de préparer ma soupe préférée. À toutes les heures et aussi à toutes les saisons. La soupe à l'oignon peut se déguster un soir d'été, quand la fraîcheur commence à arriver et avec elle quelques amis. Elle peut aussi se déguster un midi d'hiver en famille devant un bon feu de cheminée. Elle peut encore accompagner les fins de soirée tardives, un peu comme dans certains restaurants où elle est encore à la carte pour attendre les spectateurs qui viennent la déguster après le spectacle. La soupe à l'oignon, c'est donc pour moi tout le temps ou presque, quand l'envie m'en prend. Et ce que j'aime encore plus que de la déguster, c'est la tendre vers quelqu'un en attendant qu'il se réchauffe les mains avant de lui réchauffer le cœur ...

[Imprimer](#)

Soupe à l'oignons

Auteur: Dorian

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Temps total: 10 minutes

Pour 4 personnes

## Ingredients

- 750g d'[oignons e?mince?s](#)
- 1 litre de bouillon de légumes
- 90g de Comté ra?pe?
- 45g de farine
- 30g de beurre
- 2ca?s d'huile d'arachide
- sel et poivre du moulin
- 2 [petits pains](#)

## Instructions

1. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande sauteuse a? feu assez vif, ajoutez
2. les oignons e?mince?s encore surgel?s, salez et poivrez. Faites revenir une douzaine de minutes jusqu'a? ce qu'ils commencent a? roussir.
3. Ajoutez la farine, me?langez et laissez colorer l'ensemble quelques minutes en remuant re?gulie?rement.
4. Ajoutez l'eau, me?langez pour de?layer l'ensemble et de?coller les sucs du fond de la sauteuse, laissez cuire 5 minutes en remuant re?gulie?rement. Ajoutez la moitie? du Comté rappe?, me?langez et servez dans des bols.
5. Coupez les pains brunchs en tranches et recouvrez-les du reste de comte? ra?pe?, passez l'ensemble au gril 2 a? 3 minutes.
6. De?posez les tranches de pain dans les bols et de?gustez sans attendre.

## **Y a pas que les frites dans la vie**

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

Astuce : n'hésitez pas à utiliser quelques herbes surgelées pour aromatiser votre soupe à l'oignon ! Si l'envie d'une bonne soupe se réveille à minuit et que vous n'avez plus la force de cuisiner... il existe aussi une solution miracle à toujours garder au fond du congélo...

---