Soupe à l'oignon

Entrée - Facile - Bon marché



**Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**- 4 gros oignons
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de farine
- 25 cl de vin blanc
- 1 l d'eau
- sel, poivre,
- 6 tranches de pains de mie
- 100 g de comté (un fromage) râpé

**Préparation de la recette :**

Pelez et émincez les oignons, faites-les revenir dans le mélange beurre, huile.
Saupoudrez le mélange de farine, mouillez d'eau chaude et de vin blanc et assaisonnez.
Couvrez et laissez bouillonner doucement pendant 20 minutes.
Faites grillez le pain, disposez chaque tranche dans le fond de 4 petits bols individuels supportant le passage au four.
Saupoudrez d'un peu de fromage râpé. Versez la soupe par-dessus.
Saupoudrez à nouveau de fromage et faites gratiner.