



SOUPE GRATINEE DE PAUL BOCUSE (1980)

Ingrédients: Pour 4 personnes

350 g d'oignons jaunes
75 g de beurre
30 g de farine
sel et poivre du moulin
1,5 L d'eau ou de bouillon
300 g de fromage de gruyère
pain rassis
1/2 verre de cognac
1 jaune d'oeuf (facultatif)
1 verre de porto (facultatif)

Recette:

Éplucher les oignons et les émincer finement.
Faire fondre 60 g de beurre dans une cocotte en fonte
et y faire revenir les rondelles d'oignons.
Laisser bien dorer en remuant fréquemment.
Quand les oignons ont pris belle couleur, les saupoudrer de farine.
Laisser cuire encore une minute, mouiller avec l'eau ou le bouillon.
Saler et poivrer selon goût (s'il s'agit d'un bouillon
il conviendra de faire bien attention au sel).
Laisser cuire 30 minutes à petits bouillons.
Réserver:
Durant la cuisson du bouillon d'oignons, couper le pain en tranches minces
et les faire légèrement griller.
Râper la moitié du fromage et couper l'autre moitié en fines lamelles.
Dans le fond d'une soupière allant au four,
mettre les 15 grammes de beurre qui restent et un peu de gruyère râpé.
Recouvrir de tranches de pain grillé, elles-mêmes recouvertes de lamelles de gruyère.
Recommencer ainsi l'opération en faisant alterner tranches de pain
couvertes de fromage émincé et râpé.
Mouiller alors à hauteur avec le bouillon d'oignons
et faire gratiner au four jusqu'à absorption complète du liquide.
Rajouter le reste du bouillon et 1/2 verre de cognac.
Remettre au four pendant 10 minutes.

Au moment de servir à même la soupière on peut incorporer à la gratinée le verre de porto dans lequel on aura battu le jaune d'oeuf.

Source : Le site de Paul Bocuse



Bon Appétit