

Soupe aux fromages Aveyronnaise

Plat chaud



Note: 1

Portions :6 parts

Difficulté: 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion: 378.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.153

Les ingrédients

- 4.0 u Oignon
- 1.0 p Sel
- 1.0 u Bouillon cube boeuf
- 1.5 l Eau
- 10.0 gr Margarine
- 80.0 gr Gruyère rapé
- 100.0 gr Comte
- 100.0 gr Comte
- 400.0 gr Pain complet
- 1.0 u Laurier feuille
- 1.0 u Laurier feuille
- 1.0 cs Romarin
- 1.0 cs Romarin

Préchauffer le four à 180°C

Préparation des oignons

Épluchez et hachez les oignons, plus ou moins finement selon votre préférence.

Préparation du pain

Découpez le pain en morceaux assez épais. Attention il faut que le pain soit plutôt sec, voire rassis.

Cuisson de la soupe à l'oignon

Dans une casserole, faire fondre la margarine, puis mettez y à dorer les oignons. Attention à ne pas les faire

attacher. Puis mouillez le tout avec le bouillon de boeuf (eau + bouillon cube). Salez à votre convenance. Ajoutez le laurier et le romarin.

Laissez cuire à feu doux pendant au moins 30min.

Préparation de la soupe de fromage

Dans un plat allant au four et assez haut, alternez: couche de pain, couche de comté râpé, pain, gruyère râpé, ... terminé par une couche de fromage (gruyère ou comté, voire les deux mélangés). Quant la soupe à l'oignon est prête, versez le tout sur le pain+fromage. Mélangez le tout à l'aide d'une fourchette.

Cuisson de la soupe au fromage

Enfournez pour 40 minutes à 180°C

Présentation

Servir aussitôt avec de la charcuterie de pays (jambon cru, saucisse sèche, magret séché, viande de grison...)