



Super facile
20 mn de préparation
1h00 de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin de bols/ramequins qui passent au four

3 gros oignons jaunes
1,2 l de bouillon de volaille (ou de bouillon de bœuf)
10 cl de vin rouge
1 c. à soupe rase de farine
200 g de beaufort
1/2 baguette de pain
30 g de beurre
2 brins de thym frais
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez remplacer le vin rouge par du vin blanc ou, pour une version plus simple, supprimez complètement le vin. Vous pouvez utiliser d'autres fromages : comté, emmenthal, cheddar, tomme de Savoie, reblochon, etc. Pour une version sans gluten, prenez un pain qui n'en contient pas et utilisez de la farine de quinoa ou de châtaigne. Pour une version végétarienne, mettez du bouillon de légumes.

- Épluchez et émincez les oignons. Faites-les revenir 10 à 15 mn dans une cocotte avec le beurre, sur feu moyen. Une fois que les oignons ont bien sué et qu'ils ont légèrement coloré, saupoudrez-les de farine. Remuez et laissez cuire 2 mn en remuant constamment, puis déglacez avec le vin rouge.
- Versez alors le bouillon, ajoutez le thym, salez, portez à ébullition puis laissez cuire à petits bouillons 30 à 35 mn.
- Préchauffez le gril du four.
- Coupez la baguette en petites tranches de +/- 1 cm d'épaisseur. Râpez le beaufort.
- Répartissez le contenu de la cocotte dans des bols allant au four. Déposez deux tranches de pain sur chaque bol, laissez-les s'imbiber de soupe pendant 3 à 4 mn avant de les parsemer beaufort râpé.
- Placez les bols sous le gril du four et laissez-les gratiner 8 à 10 mn.
- Sortez les bols, donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt.

💡 Pour éviter de vous brûler, posez les bols ensemble sur une plaque de cuisson avant de les glisser sous le gril.

