

Comté sur Soupe à l'oignon Lyonnaise



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Comté](#) : 150 grs rapé.

75 grs Comté émincé

1 L 1/2 eau salée

50 grs de beurre

3 oignons

8 tranches de pain de ménage

Sel et poivre

Préparation

Faites bouillir de l'eau. Emincez les oignons. Dans une poêle chaude, jetez 25 g de beurre et les oignons émincés. Laissez roussir assez foncé. Remuez à la spatule pour éviter les points de brûlage. Versez l'eau bouillante salée. Laissez cuire 20 minutes. Déposez dans une soupière allant au feu le reste du beurre et un peu de râpé. Couvrez avec du pain tranché en alternant avec du fromage râpé. Couvrez la dernière couche de pain avec le fromage émincé. Enfourez la soupière ouverte dans le haut du four pour gratiner 15 minutes. Servez brûlant.