

Soupe à l'oignon à la tomate Gruyère râpé et Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

Fromage : 100 grs [Gruyère râpé](#) et [Parmesan](#)

4 gros oignons

400 grs tomates concassées ou 1 petite boîte de concentré

50 grs de beurre

1 bouquet de persil

1 bouquet de ciboulette

1 brindille de thym

1/2 feuille de laurier

1 L bouillon ou eau

4 tranches de pain grillé

4 oeufs pochés (facultatif)

Sel, poivre

Préparation

Si vous utilisez le bouillon, faites-en un la veille suivant la recette de base n°2. Mondez, pelez, épépinez, concassez les tomates. Epluchez, émincez les oignons. Liez le bouquet d'aromates. Faites rissoler au beurre les oignons émincés. Ajoutez les tomates, les aromates, les épices. Laissez réduire. Mouillez au bouillon. Laissez cuire 1/2 heure. Passez le tout au tamis. Au fond des assiettes, disposez des tranches de pain grillé largement poudrées de fromage râpé, les oeufs pochés. Versez le bouillon.