



# Soupe à l'oignon et au Comté



  
Personnes  
4 personnes

  
Temps préparation  
15 minutes

  
Temps de cuisson  
15 minutes

## Ingrédients

200 g vieux [Comté](#) fruité

4 gros oignons

50 g beurre

1,5 L de lait

8 croûtes de pain rôties

1 jaunes d'oeuf

sel, poivre

## Préparation

Hachez les oignons très finement. Faites-les roussir dans la poêle avec le beurre. Lorsqu'ils sont bien roussis, versez le lait pasteurisé ou fraîchement tiré (sinon il tournerait). Remuez sans cesse au fouet pour empêcher la montée du lait. Quand les oignons ont bouilli, passez-les à travers un tamis. Salez, poivrez. Dans les assiettes, versez sur des croûtes de pain rôties après avoir ajouté en liaison le jaune d'oeuf.