

# Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère Fruité



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
15 minutes



Temps de cuisson  
45 minutes

## Ingrédients

Fromage : 200 grs de [Gruyère Fruité](#) râpé  
200 grs oignons  
30 grs beurre  
30 ges farine  
8 tranches de pain  
1L 1/2 bouillon de boeuf ou de volaille  
sel et poivre.

## Préparation

La veille, confectionnez le bouillon selon la recette de base n°2. Emincez et laissez roussir à la poêle les oignons dans le beurre. A mi-dorure, ajoutez la farine en pluie. Remuez pour bien répartir. Lorsque les oignons et la farine ont roussi, versez le bouillon 1/4 d'heure en remuant au fouet. Salez, poivrez abondamment. Découpez les tranches de pain. Séchez-les au four. Rangez dans la soupière les tranches de pain par couches alternées avec le fromage. Terminez avec le fromage. Versez le bouillon, passé ou non passé, suivant le goût. Enfourez immédiatement à four chaud 260° près de la voûte pour gratiner 15 minutes.