

Soupe à l'oignon portugaise au fromage Ilha St Jorge



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

Fromage : 100 grs fromage [ILHA ST JORGE](#) râpé ou CHESTER.

1 L 1/2 bouillon de volailles

100 grs oignons

30 grs huile d'olive

5 cl porto

4 tranches de pain grillé

1 jaune d'oeuf

2 tomates

1 gousse d'ail

sel, poivre.

Préparation

La veille, confectionnez le bouillon suivant la rectte de base n°2. Emincez les oignons et faites-les roussir à la poêle dans l'huile d'olive. Mondez, épépinez les tomates, concassez-les. Hachez l'ail, ajoutez-le aux oignons. Mouillez. Laissez cuire 15 minutes. Battez 1 jaune d'oeuf dans le porto. Passez le bouillon en le versant dans la soupière. Ajoutez le porto à l'oeuf en battant pour bien mélanger. Faites déposer le pain grillé dans les assiettes. Poudrez-le au fromage râpé. Servez le bouillon.