

Soupe au plat Vieux Bagnes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

Fromage : 200 grs [Vieux Bagnes](#)

300 grs oignons

150 grs pain rassis (8 tranches de 1 cm d'épaisseur)

50 grs de beurre

1 L bouillon

Sel, poivre

Préparation

Lavez, épluchez, taillez les oignons en rouelles. Laissez-les tomber à blanc avec du beurre dans une poêle. Mouillez-les avec du bouillon. Laissez cuire une dizaine de minutes à feu doux. Assaisonnez fortement. Dans un caquelon à bords bas ou un plat à four beurré, ranger une couche de tranche de pain. Semez dessus une forte poignée de fromage râpé; Continuez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez avec une dernière et abondante quantité de fromage. Mouillez avec le bouillon. Enfourez 10 minutes en haut du four à 280°.