



SOUPE À L'OIGNON ET TOAST À LA MOELLE

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 6 oignons
- 70g de beurre
- 1 cuill à soupe de farine
- 2 litres d'eau
- 10 cl de vin blanc sec
- 4 os à moelle
- 1/2 baguette
- sel et poivre du moulin

Progression :

- Pelez et émincez un oignon. Préchauffez le four à 220°C.
- Faites suer puis caraméliser les oignons. Dans une grande casserole faites chauffer le beurre et faites suer à feu doux les oignons avec une belle pincée de sel. Une fois qu'ils sont devenus totalement transparents les oignons sont sués. Poursuivez ensuite la cuisson pendant 30 min environ pour les caraméliser. Remuer régulièrement afin d'obtenir une belle couleur dorée.
- Pendant ce temps, salez avec le sel fin les deux faces des os à moelle puis disposez-les dans un plat allant au four. Enfourez pendant 35 min.
- Terminez la soupe. Ajoutez la farine en pluie et le vin blanc dans la casserole contenant les oignons caramélisés. Versez l'eau et faites cuire à faible ébullition pendant 20 min. Vérifiez l'assaisonnement.
- Faites griller les tranches de pain dans un toasteur. Disposez un os à moelle dans chaque assiette, assaisonnez de fleur de sel et de poivre puis versez un peu de soupe à l'oignons tout autour. Servez chaud accompagné de tranches de pain grillé.