

## Soupe à l'oignon



**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour le consommé :**

2 litres d'eau, 2 sachets Ariaké de bœuf ou 2 litres de bouillon de pot au feu

**Pour les oignons :**

4 oignons rouges, 4 oignons doux des Cévennes, 50g de beurre, sel, sucre, 1/2 litre de Madère

**Finition :**

1 baguette, 200g d'emmental râpé, huile d'olive

---

**Le consommé :**

Faire bouillir doucement les sachets Ariaké dans l'eau pendant 30mn.

**Les oignons :**

Couper les oignons épluchés en très fins quartiers.

Les faire fondre avec le beurre, sel et sucre jusqu'à légère coloration.

Mouiller alors avec le Madère. Cuire 5mn avant de mélanger au bouillon de bœuf.

**Finition :**

Couper la baguette en tranches de 1cm.

Les arroser d'un filet d'huile d'olive et les dorer au four à 160°.

Remplir des bols avec la soupe à l'oignon et poser dessus les croûtons.

Recouvrir généreusement de fromage râpé.

Cuire 10mn environ au four à 180° pour que le fromage fonde et dore. Servir aussitôt.