



Retrouvez toutes les recettes sur
www.plancha-eno.ca

Soupe à l'oignon à la Plancha

Chef Danny St Pierre

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS

10 oignons jaunes
100ml huile végétale
100g beurre
100 ml farine
125ml vin blanc
1 baguette de pain
400g Alfred le Fermier râpé (fromage)
15ml maggi
2 cubes de bouillon de bœuf

PRÉPARATION

1. Démarrer la plancha à feu fort et mettre l'huile.
2. Tailler les oignons en fines lanières et sauter vigoureusement les oignons bien salés.
3. Dans une casserole faire un roux avec le beurre et la farine, bien brasser. Ajouter l'eau et les oignons et porter à ébullition, ajouter le vin blanc. Baisser le feu de la plancha à feu doux.
4. Rincer la plancha avec de l'eau et frotter avec la laine d'acier, bien essuyer.
5. Trancher la baguette et la griller sur la plancha, réserver. Déposer des petits tas de fromage et placer les croûtons dessus, une fois bien grillés retirer.
6. Dans des bols, intercaler croûtons soupe et croûtons et servir aussitôt.