

# Soupe aux fromages Aveyronnaise

## Plat chaud



Note : 1

Portions : 6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 45 min

Calories par portion : 378.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.153

## Les ingrédients

- 4.0 u Oignon
- 1.0 p Sel
- 1.0 u Bouillon cube boeuf
- 1.5 l Eau
- 10.0 gr Margarine
- 80.0 gr Gruyère rapé
- 100.0 gr Comte
- 100.0 gr Comte
- 400.0 gr Pain complet
- 1.0 u Laurier feuille
- 1.0 u Laurier feuille
- 1.0 cs Romarin
- 1.0 cs Romarin

Préchauffer le four à 180°C

### Préparation des oignons

Épluchez et hachez les oignons, plus ou moins finement selon votre préférence.

### Préparation du pain

Découpez le pain en morceaux assez épais. Attention il faut que le pain soit plutôt sec, voire rassis.

### Cuisson de la soupe à l'oignon

Dans une casserole, faire fondre la margarine, puis mettez y à dorer les oignons. Attention à ne pas les faire

attacher. Puis mouillez le tout avec le bouillon de boeuf (eau + bouillon cube). Salez à votre convenance.  
Ajoutez le laurier et le romarin.  
Laissez cuire à feu doux pendant au moins 30min.

### **Préparation de la soupe de fromage**

Dans un plat allant au four et assez haut, alternez: couche de pain, couche de comté râpé, pain, gruyère râpé, ... terminé par une couche de fromage (gruyère ou comté, voire les deux mélangés). Quant la soupe à l'oignon est prête, versez le tout sur le pain+fromage. Mélangez le tout à l'aide d'une fourchette.

### **Cuisson de la soupe au fromage**

Enfournez pour 40 minutes à 180°C

### **Présentation**

Servir aussitôt avec de la charcuterie de pays (jambon cru, saucisse sèche, magret séché, viande de grison...)