

## ***Soupe à l'oignon réconfortante au Clos-des-Roches***

servie avec un verre de lait frais



**Photographe : Denis Baribault**

**Céramiste : Mathieu Huck**

Plat proposé par Guylaine Rivard, cuisinière

### **FROMAGERIE DES GRONDINES**

Ingrédients :

3 c. à soupe de beurre

4 ou 5 oignons

½ tasse de vin blanc ou rouge

1,5 litre de bouillon de bœuf

1 c. à thé de sauce Worcestershire

Une pincée de basilic séché

Sauce Tabasco ou autre piment au goût

Quelques tranches de baguette par personne

Clos-des-Roches en quantité plus ou moins raisonnable

Poivre fraîchement moulu

Émincer l'oignon en fines lamelles. Le faire tomber dans le beurre jusqu'à légère coloration. Ajouter le vin et laisser évaporer l'alcool quelques minutes. Ajouter le bouillon, les assaisonnements et laisser mijoter à feu doux pendant au moins une demi-heure.

Garnir des tranches de baguette de Clos-des-Roches râpé en quantité plus ou moins importante selon le besoin de réconfort. Poivrer les croutons et les passer sous le gril quelques minutes. Déposer ces croûtons sur la soupe fumante et servir. Pour encore plus de réconfort, faire quelques belles lamelles de fromage à l'aide d'un économe et déposer sur la soupe.