

Bouillon pour la soupe à l'oignon

Ingrédients pour 24 personnes

6 l d'eau
Epluchures d'oignon (30 oignons)
8 morceaux de carotte
4 morceaux de céleri-branche
12 clous de girofle
12 feuilles de laurier
Quelques graines de coriandre

Faire suer le morceau de carotte avec le céleri et les graines de coriandre passées au mortier.

Ajouter ensuite l'eau froide, incorporer les autres ingrédients et laisser mijoter 1 à 2h sur un feu doux dans une casserole couverte.

Filter.

Soupe à l'oignon

Ingrédients pour 24 personnes

5 ou 6 kg d'oignons
300 g de beurre
8 cuillères à soupe d'huile
6 litres de bouillon
8 feuilles de laurier
8 feuilles de sauge
Pain sec
800 g de Comté râpé

Émincer les oignons, les faire revenir sans trop les colorer. Incorporer le bouillon et laisser cuire pendant 40 mn environ. Si la soupe est trop épaisse, ajouter de l'eau bouillante.

Faire dorer au four quelques morceaux de pain sec, verser la soupe dans des bols individuels et ajouter quelques pincées de fromage râpé (Comté par exemple). Faire gratiner sous le gril du four et servir