

# Soupe à l'oignon et au Tapioca

Une recette simple, facile et rapide de soupe à l'oignon !



## Ingrédients

Nombre de portions :

4 portions

- 1 sachet de Croûtons
- 40 g de Tapioca
- 1 cube ½ de bouillon de bœuf
- 600 g d'oignons
- 40 g de beurre
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 100 g de gruyère râpé
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Portez à ébullition 1,5 litre d'eau puis ajoutez 1,5 cube de bouillon.
- 2 Épluchez et émincez les oignons.
- 3 Dans un faitout, faites fondre le beurre puis ajoutez les oignons. Faites les revenir 10 minutes environ tout en mélangeant jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 4 Ajoutez ensuite le bouillon, le vin et le bouquet garni.
- 5 Salez, poivrez et laissez cuire 15 minutes à couvert, sur feu doux.
- 6 Incorporez le Tapioca Recette Traditionnelle Tipiak en pluie tout en remuant et poursuivez la cuisson 7 minutes.
- 7 Préchauffez le four à 240°C.
- 8 À la fin de la cuisson, retirez le bouquet garni et versez la soupe dans 4 bols pouvant aller au four.
- 9 Déposer les Croûtons -25 % de sel Tipiak sur le dessus de la soupe.
- 10 Parsemez de gruyère râpé et mettez au four 7 à 8 minutes.

## L'astuce du chef

Varié du traditionnel gruyère râpé en utilisant du comté affiné 18 mois ! Succès garanti !