

# SOUPE A L'OIGNON AU CURRY



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 55 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 5 gros oignons - 50 g de beurre - 1 c.s. de farine ou de Maïzena® - 1 litre d'eau chaude - 100 ml de vin blanc - 1 cube de bouillon de poule - 1 c.s. de sucre de canne - 100 g de gouda - 1 c.s. de sel fin, poivre 5 baies - 1 c.s. de curry - et/ou de curcuma en poudre - CROÛTONS AU FROMAGE : - 4 tranches de pain de campagne de la veille - 1 ½ c.s. d'huile d'olive - 1 c.s. de coriandre lavée et ciselée - 150 g de fromage râpé - sel, poivre

---

1. Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Placez-les dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 20 secondes/vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez si nécessaire.

2. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, saupoudrez de farine, versez l'eau chaude et le vin blanc, le cube de bouillon, le sucre de canne, le curry et/ou le curcuma.

3. Lancez le programme EXPERT, 40 minutes/vitesse 2A/100°C.

4. Pendant la cuisson de la soupe, préparez les CROÛTONS AU FROMAGE: Découpez les tranches de pain en cubes. Déposez-les dans un plat allant au four, versez dessus l'huile d'olive et parsemez de sel, de poivre, de coriandre (lavée et ciselée) et de fromage. Enfourez à mi-hauteur à 180°C (th.6) en mode gril pour 10 minutes et surveillez la cuisson. Décollez ensuite les croûtons les uns des autres.

5. Lorsque la soupe est cuite, versez-la dans les bols et ajoutez les croûtons, puis parsemez de gouda râpé. Placez les bols sous le gril du four pour 5 minutes à 240°C (th.8), le fromage doit bien gratiner.

© photos Sandra Mahut  
© 2014 Hachette Livre (Marabout)