

Soupe à l'Oignon Façon Bistrot

Introduction

La soupe à l'oignon est un plat classique de bistrot, construit autour d'oignons profondément caramélisés, de pain et de fromage fondu. Dans cette recette, le **SHO - Fond Brun Concentré** est utilisé d'abord pour assaisonner les oignons, puis, dilué, pour déglacer les sucs caramélisés de la poêle. Cette technique permet de capturer les sucs de cuisson tout en renforçant la profondeur savoureuse de la soupe. Le SHO apporte un caractère de fond de cuisson longue et concentré qui complète la douceur des oignons et contribue à créer un résultat riche, façon bistrot, avec une base de fond simplifiée.

Détails de la recette

Rendement/Portions : 10 portions (environ 100 g d'oignons caramélisés plus 150 g d'eau par portion, avec baguette et fromage)

Allergènes : Lait, Blé (Gluten)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 15 minutes

Temps total : 1 heure 35 minutes

Ingrédients

Ingrédient	Quantité (g)
SHO - Fond Brun Concentré	150
Oignon, fine julienne	3000
Huile d'olive	240
Eau	1500
Baguette de la veille	1 unité
Comté râpé	300

Instructions

1. Couper les oignons en fine julienne régulière.
2. Mélanger la julienne d'oignons avec le **SHO - Fond Brun Concentré** et bien mélanger pour répartir l'assaisonnement.

3. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle large et à fond épais, à feu moyen. Ajouter les oignons assaisonnés et commencer la caramélisation, en remuant régulièrement pour éviter qu'ils n'accrochent.
4. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les oignons soient bien bruns et réduits environ au tiers de leur volume initial.
5. Vers la fin de la caramélisation, utiliser une petite quantité de l'eau mesurée pour diluer les sucs caramélisés riches en SHO et déglacer la poêle, en grattant les sucs bruns du fond pour les incorporer aux oignons.
6. Répartir 100 g d'oignons caramélisés dans chacun des 10 bols allant au four et ajouter 150 g d'eau dans chaque bol. Mélanger pour homogénéiser.
7. Trancher finement la baguette de la veille et disposer suffisamment de tranches sur chaque bol pour en couvrir la surface.
8. Répartir également 30 g de comté râpé sur chaque portion.
9. Enfourner à 225 °C jusqu'à ce que le fromage soit entièrement fondu et la baguette bien dorée. Servir immédiatement.

Conseils et remarques

- Utiliser une poêle large pour favoriser une évaporation et une caramélisation homogènes plutôt que de faire étuver les oignons.
- Maîtriser la chaleur à mesure que les oignons foncent ; remuer fréquemment aide à développer une belle couleur brune sans brûler les sucres.
- La baguette de la veille est préférable car sa mie plus sèche conserve mieux sa structure sous le fromage fondu.
- Pour le service, utiliser des bols allant au four capables de résister sans risque à la température de finition de 225 °C.