Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Soupe aux Oignons et Champignons au Fromage de Fenugrec

Ingrédients

- 1500 grammes d’oignons
- 2 feuille de laurier
- brin de thym selon goût
- 250 grammes de champignons de Paris
- 1 pomme de terre
- 1000 millilitres d’eau
- 2 cube de bouillon de bœuf
- 1 pot de miel à l’ail noir Henri Willig (selon le goût)
- beurre
- 1 baguette au levain
- fromage frais aux herbes selon goût
- 1 Fabulous Fenugreek by Jacob Willig selon goût
- sel selon le goût

Rien ne vaut un bol chaud de soupe crémeuse aux oignons et champignons par une journée froide, servi avec une baguette gratinée et croustillante. La soupe combine des oignons caramélisés avec des champignons de Paris pour une saveur riche et douce que l’on savoure immédiatement. La baguette avec du fromage frais et du fromage de fenugrec fondu rend le plat encore plus spécial, tandis que le garum à l’ail noir apporte une note profonde et savoureuse. Cette recette de soupe aux oignons et champignons est facile à préparer et parfaite à partager, que ce soit pour le déjeuner ou le dîner lors d’une soirée conviviale à la maison.

La préparation

1: Coupez les oignons en deux, puis en rondelles.
2: Faites fondre le beurre dans une grande casserole et faites revenir les oignons environ 30 minutes, jusqu’à ce qu’ils soient dorés et caramélisés. Ajoutez la feuille de laurier et le thym pendant les 10 dernières minutes, puis réservez.
3: Faites revenir les champignons dans la même poêle avec du beurre. Ajoutez ensuite les oignons, la feuille de laurier et le thym, ainsi que la poudre d’ail et le miel à l’ail noir selon le goût.
4: Épluchez la pomme de terre et coupez-la en quatre. Ajoutez les morceaux dans la casserole avec le bouillon et l’eau chaude. Laissez mijoter doucement pendant environ 20 minutes, jusqu’à ce que la pomme de terre soit tendre.
5: Retirez la feuille de laurier et le thym de la soupe. Mixez une partie de la soupe jusqu’à obtenir une texture lisse, puis remettez-la dans la casserole pour plus d’onctuosité. Laissez mijoter encore 5 minutes à feu doux.
6: Préchauffez le four à 200 °C.
7: Coupez la baguette en deux et tartinez les côtés coupés de fromage frais. Saupoudrez de fromage de fenugrec râpé et faites gratiner au four jusqu’à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.
8: Coupez le pain en morceaux et servez avec la soupe crémeuse aux oignons et champignons.

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Comment obtenir la parfaite caramélisation des oignons

Le secret d’une saveur riche et profonde dans cette soupe aux oignons et champignons réside dans les oignons. Coupez les oignons en demi-rondelles et faites-les doucement revenir dans du beurre à feu doux à moyen. Cela prend environ 30 minutes, mais la patience paie : les oignons deviennent dorés, sucrés et pleins de goût. Ajoutez la feuille de laurier et le thym seulement dans les dix dernières minutes afin que les herbes libèrent leur arôme progressivement sans dominer la soupe. Remuez régulièrement pour éviter que les oignons ne brûlent et laissez leurs sucres naturels remonter lentement. Le résultat est une base crémeuse et riche qui donne tout son caractère à la soupe et se marie parfaitement avec la baguette gratinée.

Transformez le comfort food en fête

Versez la soupe crémeuse aux oignons et champignons dans de beaux bols et déposez la baguette gratinée dessus, pour qu’elle s’attendrisse dans la soupe chaude et que le fromage fonde délicieusement. Garnissez d’un brin de thym frais et terminez par une légère pincée de fromage de fenugrec râpé pour une saveur profonde et savoureuse. Servez les bols sur des assiettes ou des planches en bois pour que l’ensemble paraisse invitant et élégant. Ainsi, ce comfort food devient plus qu’un simple repas : c’est une expérience réconfortante, savoureuse et parfaite à partager lors d’une soirée cosy, d’un dîner entre amis ou d’un moment spécial pour soi. Chaque bouchée de la soupe crémeuse avec la baguette moelleuse et fromagée est un véritable délice.

Cette recette a été créée par Samantha's Kitchen.