



# Soupe à l'oignon aux haricots blancs et chorizo

**Temps de préparation**

> 1h

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

50 grammes de beurre  
1 kilogramme d'oignons  
125 grammes de chorizo (en rondelles)  
1 verre de vin blanc  
4 brins de thym frais  
2 feuilles de laurier  
1 l de bouillon de poule  
1 boîte de haricots blancs (égouttés)  
sel et poivre  
3 tranches de pain  
huile d'olive  
120 grammes de gruyère  
1 bulbe de persil plat (haché)

## Bereidingswijze

- 1.** Faites fondre le beurre dans une casserole profonde. Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce que les oignons soient dorés et caramélisés. Attention, sur feu modéré. Cela peut prendre jusqu'à une demi-heure.
- 2.** Ajoutez les rondelles de chorizo et poursuivez brièvement la cuisson.
- 3.** Couvrez de vin et laissez-le réduire.
- 4.** Ajoutez le thym et la feuille de laurier et couvrez de bouillon de poule.
- 5.** Bestrijk de sneetjes brood met olijfolie en grill ze krokant in een hete grillpan.
- 6.** Badigeonnez les tranches de pain d'huile d'olive et faites-les griller dans une poêle à griller brûlante jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.



- 7.** Servez la soupe et décorez avec la feuille de persil, le gruyère et les tranches de pain grillées.