

IDÉE RECETTE

Soupe à l'oignon gratinée à l'Ossau-Iraty AOP



Christian
Matocq
L'Affineur des
Pyrénees

Soupe à l'oignon gratinée à l'Ossau-Iraty AOP



🍴 4 personnes ⌚ 30 minutes

Ingédients :

- 150g d'Ossau-Iraty AOP Matocq
- 5 oignons
- 3 c.à.s de farine
- 250 mL de vin rouge
- 1L de bouillon de bœuf
- 4 tranches de pain de campagne
- Thym, laurier
- Sel, poivre
- Huile d'olive



Préparation :

Peler et émincer les oignons. Les faire revenir dans l'huile d'olive, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter la farine, mélanger et verser le vin rouge. Laisser mijoter pendant 5 bonnes minutes. Ajouter ensuite le bouillon, le thym et le laurier. Saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter 25 minutes. Faire griller 4 tranches de pain de campagne. Verser la soupe dans 4 contenants (allant au four) et déposer les tranches de pain sur le dessus. Les saupoudrer d'Ossau-Iraty Matocq râpé et faire gratiner au four sous le grill.

Bon appétit!



Depuis 1950, la Fromagerie Matocq, située dans le village d'Asson au cœur du Béarn, affine des fromages d'exception au lait de brebis, vache ou chèvre.

Océan
Atlantique

Landes

Espagne



Un savoir-faire familial, inspiré des bergers, qui respecte la tradition Basco-Béarnaise : un brossage à sec pour l'affinage basque et humide pour l'affinage béarnais.

Fromagerie Matocq – Route du Col du Soulor – 3 chemin Grabot
64800 ASSON – Tél : 05.59.71.40.03 – contact@matocq.fr
www.matocq.fr