

## CRÈME D'OIGNONS CRU DU CLOCHER RÉSERVE 2 ANS

### INGREDIENTS

2	Environ 4 tasses	Gros oignons rouges émincés
60ml	¼ tasse	Beurre
15ml	1c. à soupe	Sucre
60ml	¼ tasse	Vin Blanc
1 Litre	4 tasses	Bouillon de poulet
125ml	½ tasse	Crème 15% à cuisson
250ml	1 tasse	<b>Cru du Clocher Réserve 2 ans</b> taillé en copeaux
Sel et Poivre Frais Moulu		

Faire fondre le beurre dans une grande casserole.

Ajouter les oignons et laisser colorer en remuant environ 5 minutes.

Incorporer le sucre et laisser caraméliser quelques minutes.

Verser le vin et poursuivre la cuisson 2 minutes.

Ajouter le bouillon de poulet.

Laisser mijoter à feu moyen environ 30 minutes.

Passer la préparation au mélangeur jusqu'à consistance onctueuse.

Remettre sur le feu.

Incorporer la crème et la moitié du fromage.

Saler et poivrer au goût.

Servir avec des croûtons de pain et des copeaux de fromage.