 **Soupe à l'oignon feuilletée**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/soupe-a-loignon-feuilletee-p1030369-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g d'**[**oignons**](https://recettes.de/oignons)  
**- thym**  
**- 1,5 càs de Maïzena**

**- 100 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)  
**- 1 litre de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes) **(1l eau + 2 tablettes)**  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 1** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee) **- 1 jaune d'œuf  
- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**4 soupière individuelles**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher et émincer finement les oignons.  
Les faire cuire doucement dans un filet d'huile d'olive en les saupoudrant   
d'une pincée de sel et de thym effeuillé.  
Lorsque la préparation a bien "compoté" et que les oignons commencent à caraméliser  
rajouter 1 cuillerée d'huile et la Maïzena ® et bien remuer.  
Déglacer avec le vin blanc et le laisser s'évaporer presque entièrement.  
Ajouter le bouillon de légumes en remuant et porter à ébullition.  
Laisser frémir pendant une trentaine de minutes.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer .  
Répartir le bouillon dans les soupières.  
Saupoudrer de fromage râpé.  
Découper 4 disques de pâte feuilletée d'un diamètre légèrement supérieur à celui des soupières.  
Badigeonner de jaune d'œuf le bord des récipients.  
Poser un "chapeau" sur chaque soupière et le dorer au jaune d'œuf.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Servir aussitôt.