 **Soupe à l'oignon feuilletée**

 **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** 

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.