

Soupe à l'oignon

Ingrédients pour 4 personnes :

- 0.8 kg d'oignons
- 1 l de bouillon de volaille
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine T55
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation :

Éplucher, laver soigneusement les oignons. Coupez finement les oignons.

Cuisson :

Faire fondre le beurre dans une casserole, y faire revenir les oignons. Laisser cuire 15 minutes à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à légère coloration.

Ajouter la farine.

Mélanger et cuire de nouveau 5 minutes.

Verser progressivement le bouillon chaud. Laisser cuire à petits bouillons 30 à 45 minutes.

Vérifier l'assaisonnement.

Poivrez en fin de cuisson.

Service : Chaud.

Pour varier

Façon gratinée Lyonnaise : vous pouvez gratiner votre soupe avec du pain dur grillé et du fromage râpé.

Le bouillon de volaille peut être remplacé par un mélange composé de 50 cl de vin blanc sec et de 50 cl d'eau.

N'oublier pas de mettre les épluchures dans le composte !

Bon appétit !