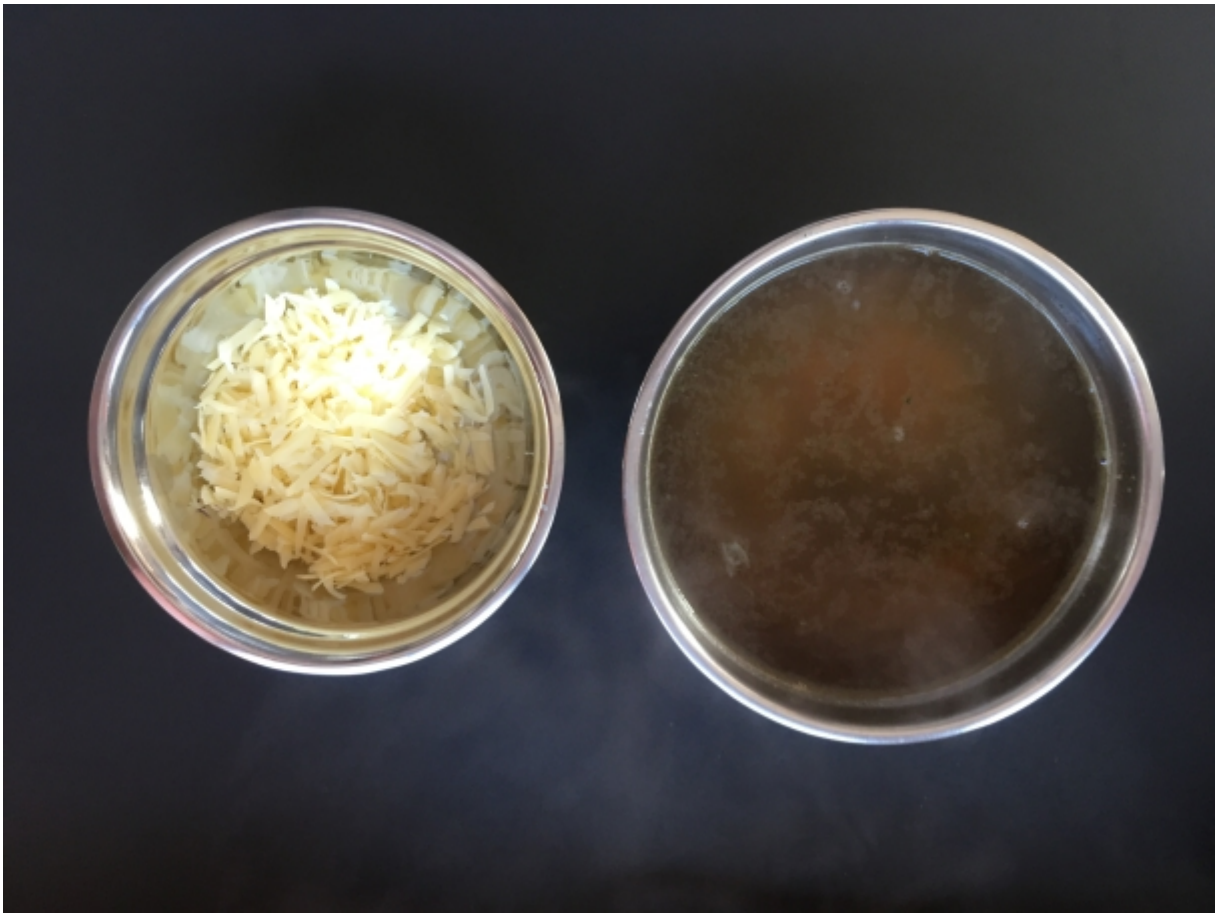
La soupe aux oignons rustique

Les ingrédients pour 2

- 300 grs d'oignons
- 30 grs de beurre
- 50 grs de fromage à râper
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de farine
- 3/4 litre d'eau
- 2 tranches de pain complet
- sel poivre
- huile olive





Au prélable…

On coupe en fines lamelles l’oignon, on râpe le fromage et on prépare le bouillon.

On fait fondre le beurre dans la poêle, on y verse les oignons émincés, on les laisse dorer tranquillement, et quand ils sont dorés à souhait , on les mélange avec la farine.

On laisse le tout 2/3 minutes sur feu doux.





Voila venu le moment de mettre les oignons dans une casserole,

d’y verser le bouillon, et de laisser le tout cuire à feu doux, 15 mins, à l’issue desquelles on se prépare deux bols de soupe.Et pour le finish, on y dépose une tranche de pain complet, recouvert de fromage râpé, on passe le tout au grill au four, préalablement chauffé, pendant 5 mins, et on déguste.

Préparation 20 mins

Cuisson 20 mins

Difficulté 1



