

Soupe à l'oignon

CUISIMAGES

Réf :
1805

Type :
Potage

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
30 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4/5 personnes

- 4 oignons
- 60 g de beurre + 1 noix de beurre
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 45 g de farine
- 2 cubes de bouillon de boeuf
- Sel et poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Pain



Pelez et coupez finement les oignons.

Dans un faitout, faites fondre le beurre et ajoutez les oignons.

Ajoutez le sucre et mélangez bien le tout.



Laissez cuire sur feu moyen pendant 10 min tout en mélangeant de temps à autre à l'aide d'une cuillère en bois.

Saupoudrez la farine sur les oignons et mélangez.



Diluez les cubes de bouillon de bœuf dans 1.250 litres d'eau et versez sur les oignons.

Salez, poivrez et couvrez.

Laissez mijoter pendant 20 min.



Coupez le pain en cubes et faites les dorer à la poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et une noix de beurre.

Servez les croûtons avec la soupe à l'oignon.



Conseils Variante Vin

Vous pouvez ajouter du fromage râpé et faire gratiner au four.