

Soupe à l'oignon

CUISIMAGES

Réf :
1812

Type :
Soupe

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
30 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4/5 personnes

- 4 oignons
- 50 g de beurre
- 1 càs de sucre
- 1 verre de vin blanc
- 30 g de farine
- 2 càs de fond de veau
- Sel et poivre

- Pain + ail
- Gruyère râpé

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



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 à couvert, sur feu modéré pendant 10 min tout en mélangeant de temps à autre.

Versez le vin blanc.



Saupoudrez la farine sur les oignons et mélangez.

Diluez le fond de veau dans 1.250 litres d'eau et versez sur les oignons.



Salez, poivrez et couvrez. Laissez mijoter pendant 20 min.

Servez la soupe à l'oignon dans des petites soupières avec du pain grillé frotté à l'ail. Saupoudrez de gruyère et faites gratiner quelques minutes sous le grill du four.



Conseils
Variante
Vin