

## SOUPE AUX OIGNONS

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

**Ingrédients:**

- |                     |         |
|---------------------|---------|
| - OIGNON(S)         | 4 gros  |
| - BEURRE            | 40 g    |
| - BOUILLON DE BOEUF | 1 litre |
| - GRUYERE RAPE      | 50 g    |
| - PARMESAN RAPE     | 50 g    |
| - SEL               |         |
| - POIVRE            |         |

**Recette:**

- Faites dorer les oignons coupés en fines rondelles dans le beurre chaud
- Mouillez avec le bouillon chaud
- Salez peu, poivrez
- Laissez mijoter à couvert 30min.
- Versez sur le pain légèrement grillé et couvrez chaque tranche de fromage râpé

**Conseil:**

On peut mouiller au vin blanc, ajouter du porto et faire gratiner cette soupe sous le grill.