

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.