

Soupe à l'Oignon et aux Pommes

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- OIGNON(S)	5-6
- POMME(S) DE TERRE	2
- POMME(S) JONAGOLD	3 + 1
- BOUILLON DE VOLAILLE	2 litres (3 cubes)
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Pelez et coupez les oignons en dés.
- Faites de même avec les pommes de terre et les 3 premières pommes.
- Faites revenir les oignons dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Ajoutez ensuite les pommes de terre et les pommes. Remuez quelques minutes.
- Arrosez avec le bouillon. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 30 minutes.
- Mixez la soupe au mixeur plongeur. Rectifiez l'assaisonnement.
- Pelez la dernière pomme et coupez-la en dés.
- Faites-la revenir dans un peu de beurre chaud. Saupoudrez avec le sucre semoule afin de la caraméliser légèrement.
- Servez le potage aux oignons-pommes avec les dés de pommes caramélisés.