

soupe à l'oignon



INGRÉDIENTS

10 gros oignons * 100g de beurre
30 ml d'huile d'olive
110 g de farine * 50 cl de vin blanc
2 litres d'eau * sel * poivre

- * Peler et émincer les oignons
(pleurer un bon coup ça ira mieux !)
- * Les faire revenir dans le mélange beurre / huile
 - * Faire suer et caraméliser à couvert
(à feux doux sinon ça crame !)
 - * Saupoudrer de farine et brunir.
 - * Déglacer au vin blanc et assaisonner
 - * Mouiller avec l'eau
 - * Couvrir et laisser cuire doucement 20 min
 - * Hummmmm !

(tout le monde
danse avec la
soupe à l'oignon !)

