

SOUPE À L'OIGNON

Pour 6/8 personnes :

1 kg d'oignons blancs

2 litres d'eau

2 tablettes de bouillon de légumes

3 cuillerées à soupe de fécule de pomme de terre

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Pelez et hachez sommairement les oignons. Faites-les rissoler à la poêle avec de l'huile d'olive ou du beurre suivant votre goût. Ils doivent réduire de moitié et prendre la couleur de la graisse. Une fois sorti du feu, réservez.

Mélangez la fécule avec les trois cuillerées à soupe d'huile d'olive dans un faitout. Rajoutez l'eau, les tablettes de bouillon. Portez à ébullition et faites épaissir.

Jetez l'oignon dedans et faites reprendre l'ébullition. Une fois l'ébullition reprise, mettez à feu doux et faites cuire 30 minutes à découvert.

Servez chaud dans des bols ou des assiettes. Vous pouvez rajouter des croûtons et du fromage râpé que vous pourrez faire gratiner.