

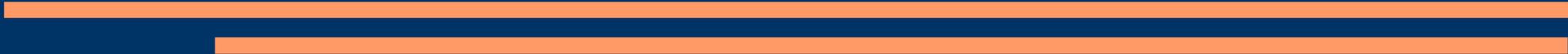
SOUPE A L'OIGNON

et ses petits accompagnements

Après un bon repas bien arrosé ou tout simplement en guise de potage d'entrée, la soupe à l'oignon a toujours ses adeptes.

Simple, rapide, délicieuse, on l'accompagne de croûtons et de fromage râpé fondant.

Difficile de ne pas se tâcher, mais c'est aussi cela qui fait son charme !



SOUPE À L'OIGNON

Ingrédients:

Pour 2 litres ½ de soupe

1 kg d'oignons

500 g de pommes de terre

Fromage râpé (Gruyère)

6 tranches de pain coupé

2 l d'eau

Sel, poivre

Persil, beurre



SOUPE À L'OIGNON

Préparation:

On commence d'abord par éplucher les oignons et les pommes de terre. On les lave soigneusement.

On en profite pour fendre en deux les oignons et de les débarrasser de leurs germes indigestes.

On coupe également les pommes de terre en morceaux que l'on réserve dans l'eau.



SOUPE À L'OIGNON

Préparation:

Dans une casserole, mettez un morceau de beurre, ajoutez-y les oignons, salez, poivrez, et faites suer les oignons.

(Certaines personnes laissent brûler un peu les oignons en fin de cuisson, c'est selon les goûts de chacun)

Une fois les oignons translucides, ajoutez les pommes de terre et les 2 litres d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire à couvert pendant environ 30 mn.



SOUPE À L'OIGNON

Astuce perso:

Pour éviter que le couvercle de votre casserole ne fasse gicler la soupe régulièrement, vous pouvez insérer sur le côté un bouchon de liège qui empêchera la pression de monter.



SOUPE À L'OIGNON

Préparation :

Au bout d'une demi-heure la soupe est cuite, il ne reste plus qu'à la mixer, ensuite ajoutez un peu de persil, couvrez à nouveau et remettre à cuire sur feu doux pendant un petit quart d'heure.



SOUPE À L'OIGNON

Préparation:

Pendant que la soupe termine de cuire, coupez les tranches de pain en petits morceaux.



SOUPE À L'OIGNON

Préparation:

Dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olives, versez les croûtons et salez-les.

Remuez régulièrement jusqu'à ce que les croûtons aient un bel aspect doré.

Desservez-les dans un plat garni d'un papier absorbant.



SOUPE À L'OIGNON

Et voilà!!

Une délicieuse soupe à l'oignon avec ses
croûtons et son gruyère

Elle est pas belle la vie ?

Très bon appétit, moi je passe à table...



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...
