

# Soupe à l'oignon

---



## Ingrédients

50 g (2 c. à soupe) de base pour soupe à l'oignon (MC12136)

1 l (4 tasses) d'eau froide

2 oignons tranchés fins en rondelles

30 à 40 g (2 à 3 c. à soupe) de beurre ou de margarine

30 à 40 g (2 à 3 c. à soupe) de farine

Oignons verts tranchés très fins

Tranche de pain sec

Fromage mozzarella ou autre

---

## Préparation

- 1- Mélanger l'eau froide et la base de soupe à l'oignon et amener à ébullition. Réserver.
- 2- Faire revenir les oignons dans le beurre, sans coloration.
- 3- Ajouter la farine et bien mélanger le tout.
- 4- Ajouter le mélange de soupe à l'oignon et bien mélanger.
- 5- Laisser mijoter à feu doux jusqu'à tendreté de l'oignon et ajouter les oignons vert à la toute fin.
- 6- Verser dans des bols pour soupe à l'oignon. Ajouter les croûtons de pain sec et le fromage. Gratiner et servir.

Facultatif : On peut mettre un peu de vin blanc lors de la cuisson de la soupe.  
C'est très bon.

Rendement : Donne environ 5 à 6 portions de 250 ml (1 tasse) plus fromage et pain

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG