



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Soupe à l'oignon .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

### *Ingrédients :*

- 1 c.à.s de sucre
- 1,5 litre d'eau
- 2 c.à.s d'huile Isio 4
- 2 c.à.s de farine
- 2 cubes de bouillon
- 3 biscottes
- 3 gros oignons jaunes
- Gruyère râpé
- Sel, poivre, paprika doux

- Laver et détailler en fines lamelles les oignons
- Les faire revenir dans une casserole avec l'huile chaude
- Rajouter le sucre pour les faire dorer encore plus, puis la farine
- Mélanger puis patienter avant de rajouter les cubes de bouillon dilués dans l'eau
- Bien mélanger le tout, saler, poivrer, porter à ébullition environ 20 minutes, puis réserver
- Dans un bol disposer une biscotte parsemée de gruyère râpé
- Recouvrir de la soupe d'oignons, saupoudrer de paprika doux