SOUPE À L'OIGNON

PASSAGE

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes.

1,2L d'eau
4 à 6 gros oignons
1 cuillère à soupe de farine
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et Poivre
1 bouquet garni

RECETTE

- Épluchez et émincez finement les oignons.
- Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive et ajoutez les oignons.
- Laissez cuire à feu moyen pendant 20 à 25 minutes en remuant régulièrement. Les oignons doivent devenir fondants et prendre une jolie couleur dorée.
- Saupoudrez les oignons avec la farine et mélangez pendant 1 à 2 minutes pour bien enrober les oignons.
- Versez progressivement l'eau tout en mélangeant pour éviter les grumeaux.
- Ajoutez le bouquet garni, le sel et le poivre.
- Couvrez partiellement et laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes.
- Retirez le bouquet garni avant de servir.

Toutes les recettes des Soupes du monde 2026
à retrouver sur www.lemikado.org