

RECETTE CUISINE des GONES



SOUPE A L'OIGNON DE EMMANUEL FERRA .BOUCHON LE GARET

Ingrédient : pour 6-8 personnes,

200 gr d'oignons = 3 oignons
50 gr de beurre
1 verre de vin blanc
2 cubes de bouillon de poule = 1,5 l d'eau
tranches de pain
gruyère râpé

Préparation :

Mettre dans une casserole le beurre,
faire revenir les oignons coupés en tranches
Remuer toujours à la spatule jusqu'à obtenir une coloration d'un blond foncé
Déglacer au vin blanc, laisser réduire.
Ajouter le bouillon de poule.
Porter à ébullition.
Faire baisser le feu, saler et laisser bouillir 15 minutes
Servir avec du pain toasté et du fromage râpé



Bon Appétit

Recette : 2015