

RECETTE CUISINE des GONES

SOUPE A L'OIGNON

Ingrédients : Pour 6 à 8 Personnes

200g d'oignons
50 g de beurre
1 verre de vin blanc
2 l de bouillon de volaille ou de pot-au-feu
500 g de gruyère râpé
Tranches de pain
Sel



Recette :

Mettre dans une marmite 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 volaille ou de pot-au-feu
Remuer pour délayer la soupe, saler et laisser bouillir 15 min.
Servir avec du pain toasté et du gruyère râpé.



Bon Appétit