

SOUPE A L'OIGNON

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 25 minutes
4 personnes	1 cocotte, 1 casserole

Ingrédients :

4-5 oignons
3 pommes de terre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 branche de thym et de laurier
1 crouton de pain
1 cube de bouillon poule
Sel, poivre,
Gruyère râpé

Préparation :

- 1 - Peler les oignons et les couper en quartier (garder une moitié et le couper en petits morceaux à part)
- 2 - Laver, éplucher et couper les pommes de terre.
- 3 - Faire chauffer l'huile d'olive dans votre cocotte et faire roussir les quartiers d'oignon à feu vif en mélangeant.
- 4 - Ajouter les pommes de terre, le thym, le laurier, le crouton de pain, le bouillon de poule, couvrir d'eau et saler, poivrer.
- 5 - Laisser cuire 25 minutes à la cocotte minute.
- 6 - Dans une casserole, faire revenir les petits bouts d'oignon à l'huile d'olive jusqu'à coloration, réserver.
- 7 - Mixer la soupe puis ajouter les morceaux d'oignons.
- 8 - Servir avec du gruyère râpé.