

SOUPE À L'OGNON.

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca
Dernière Révision 2012-03-03

Temps de Préparation; 15 Minutes

Temps de Cuisson; 15 Minutes.

Cette Recette vas produire 4 Portions de Soupe.

Étape # 1 – PRÉPARATION DES ÉPICES SEC.

- ½ C.A. Thé de Poudre d'Oignon. (**Pas du Sel d'Oignon**)
- ½ C.A. Thé de Feuilles de Coriandre (en Flocons)
- 1/8 C.A. Thé de Thym.
- 1 Pincé de Saugé.
- 2 ½ C.A. Thé de Fromage Parmesan Râpé.

Placer tout ces épices dans un contenant et de côté.

Étape # 2 – PRÉPARATION DE LA SOUPE.

Autres ingrédients.

- 2 Oignons Jaune (médium)
Coupé en quart et tranché ¼ de pouce d'épais.
- 2 C.A. Soupe de Beurre ou de Margarine faible en gras.
- 2 C.A. Soupe de d'huile d'arachide.
- 1 C.A. Thé de Farine blanche tout usage.
- 4 ½ Tasses d'eau.
- 2 C.A. Thé de Bouvril de Boeuf.

- 2 ½ Tasses de Croûtons. = (4 poignées. Une par soupe)
- 4 Poignées de Fromage Cheddar Râpé. (Une par soupe)
- 4 Pincé de Fromage Parmesan. (Une par soupe)
- 4 Petite Pincé de Coriandre. (Une par soupe)

MÉTHODE:

Dans un pot de cuisson de 4 pintes, brunir les oignons avec l'huile d'arachide, la Margarine ou le beurre à haute température jusqu'à ce que les Oignons soit légèrement brunies.

Ajouter une C.A. Thé de farine et mélangé avec les Oignons et ajouter y les 4 Tasses d'eau et amener à ébullition puis baisser les feux à moyen.

Ajouter le Bouvril de Bœuf et les épices de la préparation que vous avez fait à l'Étape # 1. Bien mélanger et laisser mijoter à feux moyennement doux pour 10 minutes.

Mélanger à chaque fois avant de transvider dans les bols a soupe pour le four et remplissez au ¾ de leur capacité. Puis ajouter une poignée de croûtons et une poignée de Fromage Cheddar et une pincé de Fromage Parmesan et juste un petit peut de Coriandre sur le dessus des Soupes. Placer les bols a soupe sur la deuxième grille du haut du four et Griller de 3 a 4 minutes.



♥ **BON APPÉTIT** ♥