

Soupe à l’oignon

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 6 oignons jaunes
- 10 cl de vin blanc
- 1 cube de volaille
- 400 ml d'eau
- 10 g beurre
- 10 g farine
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler et couper en 2, les oignons et diluer le cube de volaille dans l’eau.
Ajouter les oignons dans le bol. Mixer.

Etape 2

Ajouter le beurre. Faire chauffer 5 min.
Ajouter la farine. Mixer.

Etape 3

Ajouter le bouquet garni, le vin blanc, le bouillon de volaille, saler, poivrer, puis faire cuire
votre soupe 20 min. Retirer le bouquet garni puis servir chaud.