

## Soupe à l'oignon



Ah lala il fait un froid glaciiiiial ! Rien de tel qu'une bonne soupe...une soupe à l'oignon ! Première fois que j'en faisais et que j'y gouttais et je n'ai vraiment pas été déçu de cette belle découverte ! Très savoureux, ça réchauffe bien, c'est un délice !

### **Pour 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

500g d'oignons (frais ou surgelé)

40g de beurre

15g de farine

1/2c. à café de mélange quatre-épices

15cl de vin blanc

900ml de bouillon de légumes

1c. à café de sel

Poivre

#### **Pour servir:**

Gruyère râpé

Croûtons

#### **Préparation:**

Pelez les oignons et coupez-les en fines lamelles, à part si ils le sont déjà si vous les prenez en surgelé.

Dans une casserole, faites chauffer le beurre, puis faites revenir les oignons 10min à feu moyen.

Saupoudrez de farine et du mélange quatre-épices. Mélangez avec une cuillère en bois et laissez cuire 5min à feu doux en remuant de temps à autre.

Arrosez de vin blanc puis versez la totalité de bouillon de légumes, mélangez bien et laissez cuire à petite ébullition 10min. Salez et poivrez.

Servez cette soupe très chaude avec les croûtons et le fromage râpé.