

Soupe aux oignons à ma façon

Ingrédients:

(4 personnes)

800gr d'oignons

Caïeux d'ail : 2

Beurre : 30 gr

Farine : 2 cuil. à soupe

Bouillon de boeuf bio : 1 litre et demi

Sylvaner : 1 verre

Gruyère râpé : 200 gr

Croûtons à volonté

Poivre et sel

Pelez et émincez les oignons et une gousse d'ail.

Faites-les fondre doucement dans le beurre en n'oubliant pas de mélanger régulièrement.

Saupoudrez de farine et laissez revenir pendant quelques minutes.

Rajoutez le bouillon, le vin, sel et poivre et laissez mijoter pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, profitez pour mettre la table, en n'oubliant pas les croûtons, le gruyère, le sel et le poivre.

Quand la soupe est cuite, il suffit à chacun d'y mettre les croûtons et le gruyère et de ... manger.