

# Soupe à l'oignon

## Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 129.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 0

## Les ingrédients

- 1.0 u Bouillon cube boeuf
- 1.0 p Sel
- 1.5 l Eau
- 4.0 u Oignon
- 10.0 gr Margarine
- 80.0 gr Gruyère rapé

## Préparation des oignons

Épluchez et hachez les oignons, plus ou moins finement selon votre préférence.

## Cuisson

Dans une casserole, faire fondre la margarine, puis mettez y à dorer les oignons. Attention à ne pas les faire attacher. Puis mouillez le tout avec le bouillon de boeuf (eau + bouillon cube). Salez à votre convenance.

Laissez cuire à feu doux pendant au moins 30min.

## Présentation

Pour les plus pressé, servir aussitôt avec du gruyère râpé. Pour les autres, mettre le gruyère et passez les bols au grill pendant 5-10 pour faire gratiner le gruyère.