

# Soupe à l'oignon bio

## DÉLICIEUX

Pour les soirs d'hiver

### Humm !

## Végétarien

## SAVOUREUX



Soupe à l'oignon bio

Epluchez les oignons, et découpez-les en rondelles fines. Faites revenir du beurre sur feu vif dans une casserole et faites revenir les oignons. Ajoutez la farine, et arrosez le tout avec un litre d'eau.

Ajoutez le vin blanc.

Assaisonnez avec le sel et le poivre et laissez bouillir la préparation pendant 15 minutes.

Passez les tranches de pain de mie au grille pain.

Placez chaque tranche de pain de mie au fond d'une casserole, et recouvrir de soupe.

Saupoudrez de gruyère râpé.

Passez les cassolettes au four à 180°C le temps que le fromage gratine.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

4 oignons

20g de farine

20g de beurre

4 tranches de pain de mie complet

50gr de gruyère râpé

25cl de vin blanc

Sel

Poivre

