**Soupe à l’oignon**



*Ingrédients* : (pour 4 personnes)

- 500 g d’oignons  
- 1 noix de beurre  
- 20 g de farine  
- 1 cube de bouillon  
- 40 g de fromage râpé  
- Sel, poivre du moulin, noix de muscade

*Recette* :

Épluchez et émincez finement les oignons. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez les oignons émincés et laissez-les légèrement brunir. Lorsqu’ils deviennent translucides, saupoudrez-les de farine et remuez.

Versez 75 cl d’eau et ajoutez le cube de bouillon dans la cocotte. Laissez cuire pendant 15 min en remuant de temps en temps. Assaisonnez.

Versez la soupe dans des bols et saupoudrez-la de fromage râpé. Faites gratiner sous le gril du four pendant quelques minutes. Servez la soupe à l’oignon accompagné de croûtons de pain.

***http://www.evacuisine.fr/***