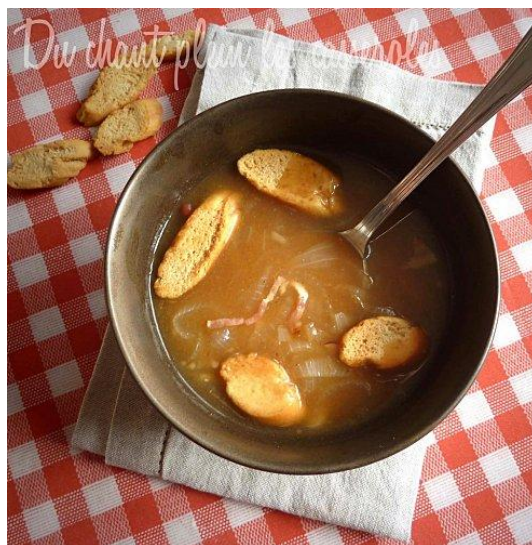


Soupe à l'oignon doux des Cévennes



Pour 2 portions en plat principal (sinon 4 petites portions en entrée) :

- 2 oignons doux des Cévennes détaillés en rondelles fines
- 20g de beurre
- 1 cs de farine
- 0,5 litre d'eau
- 2 cs rases de fond de veau déshydraté
- 5 cl de vin blanc sec
- sel, poivre 5 baies
- 50g de lardons (prenez du lard de poitrine fumé et détaillez-le en fines allumettes
- des croutons (à volonté)

1. Faites revenir les lardons et les oignons dans le beurre en laissant légèrement colorer. Ajoutez le vin blanc sec et laissez réduire de façon à ce qu'il ne reste qu'une cuillerée à soupe de liquide. Ajoutez la farine et le fond de veau, remuez bien pour que la farine s'incorpore au jus réduit, puis ajoutez l'eau.

2. Portez à frémissement et laissez cuire une vingtaine de minutes. Rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel. Servez bien chaud avec des croûtons.

N.B. : pas de fromage dans cette recette, ce n'est pas une gratinée à l'oignon. Mais rien ne vous empêche d'en rajouter si vous y tenez...



<http://www.nataliakriskova.com/article-soupe-a-l-oignon-tout-en-douce-67086267.html>