

SOUPE A L'OIGNON ET AUX LARDONS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 25 minutes
4-6 personnes	1 cocotte, bols

Ingédients :

600 gr d'oignons
75 gr de gruyère râpé
100 gr de lardons
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à café de cumin
1 ou 2 cuillère à café de basilic séché
1 ou 2 cuillère à café de persil séché
1 ou 2 cuillère à café d'origan séché
sel, poivre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
croutons ou pain sec
1 l d'eau
2 cubes de bouillon
Vinaigre balsamique

Préparation :

- 1 - Éplucher et couper les oignons en petits morceaux.
- 2 - Dans une cocotte, faire revenir les oignons et les lardons à l'huile d'olive et faire colorer.
- 3 - Ajouter la farine et couvrir d'eau, puis les bouillons cubes.
- 4 - Ajouter sel, poivre, cumin, basilic, persil et origan.
- 5 - Laisser mijoter 20 à 25 minutes.
- 6 - Pendant ce temps, couper le pain en petits morceaux et préparer les bols. Servir la soupe bien chaude, ajouter les croutons de pain, saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner à four chaud, servir avec un filet de vinaigre balsamique.