

Soupe à l'oignon

Pour 2 portions

2 c. à table de beurre

½ c. à thé de sucre

3 oignons

2 ½ d'eau chaude

Bouillon de bœuf et de poulet, sel et poivre.

Faire fondre le beurre avec le sucre dans une casserole. Ajouter les oignons hachés et laisser chauffer pendant 15 minutes à température moyenne. Verser l'eau dans la casserole et attendre l'ébullition. Ajouter le bouillon et brasser. Transvider dans des bols à soupe et mettre au four sous le grill.