

Soupe à l'oignon améliorée

Ingrédients pour 8 personnes

- 4 à 6 gros oignons
- 5 cuillerées à soupe d'huile (olive) ou 50 gr de saindoux ou de graisse de canard
- 2,5 litres d'eau
- 1 gousse d'ail écrasée
- 50 gr de concentré de tomates
- Sel, poivre, muscade, *(plus facultatif : une pointe de piment d'Espelette)*
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cubes de bouillon de poule (maison ou Kub, Knorr, Maggi...), ou de bouillon de légumes
- 1 morceau de sucre
- 12 cl de Porto
- Croûtons (maison si possible)
- Fromage râpé (cantal ou Parmesan).

Préparation

Emincer finement les oignons et les faire revenir à feu doux dans la matière grasse ;
Quand les oignons sont devenus presque transparents, monter le feu pour leur faire prendre couleur tout en faisant attention de ne pas les brûler ;

Ajouter la farine et remuer pour faire un roux ;

Verser l'eau, ajouter les cubes de bouillon, porter à ébullition ;

Ajouter, sel, poivre muscade, le piment d'Espelette, la gousse d'ail écrasée et le concentré de tomates ;

Verser le Porto ;

Maintenir à ébullition et laisser cuire 50 minutes ;

Rectifier l'assaisonnement (sel et poivre), ajouter une touche de Porto

Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes ;

Servir très chaud dans des assiettes ou des bols sur les croûtons.

Ajouter du fromage râpé (Comté, Cantal) selon son goût.

Astuce : on peut ajouter un morceau de sucre au bouillon pour développer le goût.

Recette familiale (Curemonte).