

Pour 4 pers.

Soupe à l'oignon

500g d'oignons deux
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 litres d'eau avec 1 cube maggi, bouillon de volaille
1 verre de vin blanc sec
1 bonne pointe de gingembre en poudre
3 clous de girofle broyés ou écrasés grossièrement
1 petite pointe de safran en poudre
Sel, 1 morceau de sucre.
Tranches de pain un peu rassis
100 g de fromage râpé

Eplucher les oignons. Les émincer finement.
Faire chauffer l'huile, ajouter les oignons.
Les faire cuire très doucement jusqu'à ce
qu'ils deviennent ^{faciles} transparents; environ une
dizaine de minutes. Alors monter le feu
pour leur faire prendre couleur. Attention
cependant de ne pas les faire brûler.
Puis ajouter l'eau et le vin. Saler et ajouter
un morceau de sucre.
Porter à l'ébullition. Mettre le gingembre,
les clous de girofle écrasés, le safran.
Laisser cuire $\frac{1}{2}$ heure.
Couper de fines tranches de pain rassis. Si

ou n'a que du pain frais, faire griller les
tranches coupées (minces).

Répartir les tranches de pain grillées ou non
dans 4 bols à soupe et parsemez - les de
fromage râpé.

Glisser les bols au four, près de la flamme.
Laisser cuire quelques minutes, jusqu'à
ce que le fromage fonde et commence à
dorer. Servir aussitôt.