

Soupe à l'oignon à ma façon

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 2 personnes :

800 g d' oignons

6 à 8 pommes de terre

30 g de beurre

1 L et demi d'eau

Sel & poivre

Emmental râpé

Préparation :

Epluchez et coupez finement les oignons.

Epluchez et coupez les pommes de terre en petits cubes.

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon avec le beurre jusqu'à coloration.

Ajoutez les pommes de terre puis l'eau, salez, poivrez et faites mijoter à feu doux pendant 1 h.

Une fois cuites, à l'aide d'une fourchette et d'un écumoire, égouttez les pommes de terre/oignons et écrasez les dans l'écumoire

Une fois vos pommes de terre bien écrasé, versez l'emmental râpé et bien mélanger.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!