

## Soupe à l'oignon

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 400 gr d'oignons
- 300 gr de champignons de Paris
- 20 gr de farine de blé
- 90 ml d'huile d'olive
- 2 bouillons de légumes
- 6 gr de cumin en poudre
- 2 feuilles de laurier

### Préparation :

1. Éplucher et couper grossièrement les oignons, puis les effiler au mixeur
  2. Gratter avec un couteau les champignons pour enlever la terre, puis les couper en tranches fines
  3. Faire revenir doucement les oignons dans une grande casserole avec un peu d'huile d'olive et le laurier, jusqu'à ce qu'ils caramélisent
  4. Ajouter le cumin et les champignons, faire revenir encore 5 minutes, puis ajouter la farine
  5. Ajouter le bouillon, dilué dans l'eau chaude.
  6. Laisser cuire jusqu'à ce que la soupe s'épaississe un peu
- Servir avec une tranche de pain (à l'ail et à l'huile d'olive ou encore tartinée de fromage)