***Soupe de fenouil et oignons rouges caramélisés***

***Pour 4 personnes***

2 fenouils

3 oignons rouges

3 cuil à soupe de vinaigre de cidre

1 cuil à soupe de thym séché

Pelez et émincez les oignons, lavez et coupez les fenouils en petits morceaux

Faites chauffer  3 cuil à soupe d'huile d'olive dans une cocotte, ajoutez les oignons et laissez caraméliser pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps. Incorporez les fenouils et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Ajoutez le vinaigre de cidre, laissez cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce que les légumes soient caramélisés. Salez, poivrez, ajoutez le thym séché et versez 1 litre d'eau bouillante, poursuivez la cuisson 10 minutes à frémissement.

Mixez la soupe, rectifiez l’assaisonnement et le texture, ajoutez des croûtons, de la crème, du fromage.... et appréciez!!!