

SOUPE À L'OIGNON

Ingrédients:

4 gros oignons, coupés en tranches fines
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
30 g de beurre
1 cuillerée à café de sucre
2 cuillerées à soupe de farine
1 l de bouillon de poulet
1/4 l de vin blanc¹
1 cuillerée à café de sel
1/2 cuillerée à café de poivre blanc
une feuille de laurier
fromage râpé²



Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre.³ Y mettre les oignons et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Ajouter le sucre et faire cuire encore 5 mn. Incorporer la farine aux oignons et remuer jusqu'à ce que le mélange prenne (2 à 3 mn). Y verser le bouillon et le vin blanc et bien mélanger. Ajouter du sel et du poivre blanc ainsi que la feuille de laurier. Faire mijoter encore 25 mn. Servir sur des morceaux de pain avec du fromage râpé dessus.⁴

ACTIVITÉS

1. Faites sauter les différentes qualités d'oignon que vous trouvez au supermarché et faites une dégustation pour déterminer quels oignons vous préféreriez dans la soupe.
2. Imaginez le menu complet d'un repas qui commence avec la soupe à l'oignon.
3. Quelles sont les différentes façons de servir cette soupe avec du pain et du fromage?
4. Cherchez sur Internet d'autres recettes pour la soupe à l'oignon. Quelles différences y a-t-il?
5. Préparez les deux versions de la soupe à l'oignon (bouillon de poulet et vin blanc vs. bouillon de boeuf et vin rouge). Trouvez plusieurs variétés de fromage à râper (emmental, parmesan, gruyère, etc.). Organisez une dégustation des différentes versions, les deux soupes sans fromage, les deux avec les différents fromages, et votez sur la version la plus populaire, la plus savoureuse, la plus douce, la plus forte, etc.

Notes:

- ¹ Vous pouvez réaliser cette recette en utilisant du vin blanc et un bouillon de poulet ou du vin rouge et un bouillon de boeuf, ce qui donnera une soupe plus forte d'une couleur plus foncée.
- ² Le beurre donne plus de goût mais brûle à une température relativement basse. L'ajout de l'huile permet de garder le goût du beurre tout en élevant la température de cuisson.
- ³ Vous pouvez utiliser n'importe quel fromage qui râpe bien. Si vous préparez des bols individuels pour aller au four, vous pouvez utiliser des tranches d'emmental ou de gruyère.
- ⁴ Vous pouvez préparer un bol en versant la soupe sur du pain avec le fromage râpé dessus et le passer au four pendant quelques minutes pour que le fromage fonde, comme on fait dans beaucoup de restaurants.