



*Soupes chaudes*

## Soupe à l'oignon comme en asie



<b>45 min</b>	<b>15 min</b>	<b>30 min</b>	<b>0</b>	<b>129</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 2 personnes

150 g **Oignon(s) nouveau(x)**  
50 cl **Bouillon de volaille**  
10 cl **Vin blanc**  
2 feuille(s) **Laurier**  
1 **Piment(s)**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
2 **Bâton de citronnelle**  
1 c. à soupe **Huile de tournesol**  
1 **Sel**

### Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Peler puis couper les oignons en 8 s'ils sont gros et en 4 s'ils sont plus petits.
- 2 Tailler la base des tiges de citronnelle en quatre dans le sens de la longueur sur 4 ou 5cm

### Étape 2

Cuisson des oignons

- 1 Mettre une sauteuse sur feu moyen et y verser l'huile.
- 2 Ajouter les oignons, le laurier et le piment et laisser le tout sur le feu à couvert en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient transparents et commencent à colorer. Découvrir et prolonger la cuisson pendant 3 minutes.
- 3 Verser le vin blanc et le laisser presque complètement s'évaporer.
- 4 Ajouter le bouillon, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et laisser sur le feu pendant une quinzaine de minutes.

### Étape 3

## Dressage

- 1** Verser la soupe brûlante dans des bols, arroser de quelques traits de citron vert au goût de chacun.
- 2** Placer une tige de citronnelle dans chaque bol. Laisser chacun mélanger la soupe avec la tige de citronnelle.