

Soupe a l'oignon Français

By: Daniel Harn



Les ingrédients

- oignons
- Beurre
- bouillon de bœuf
- Sel
- Poivre
- déshydraté thym
- Fromage
- huile d'olive
- Cuisine alcool



- J'ai coupe les oignons dans croissant de lune.



- J'ai fondu un beurre sur la chaud poêle.



- J'ai mesuré huile d'olive et j'ai supplémenté la huile d'olive dans la poêle



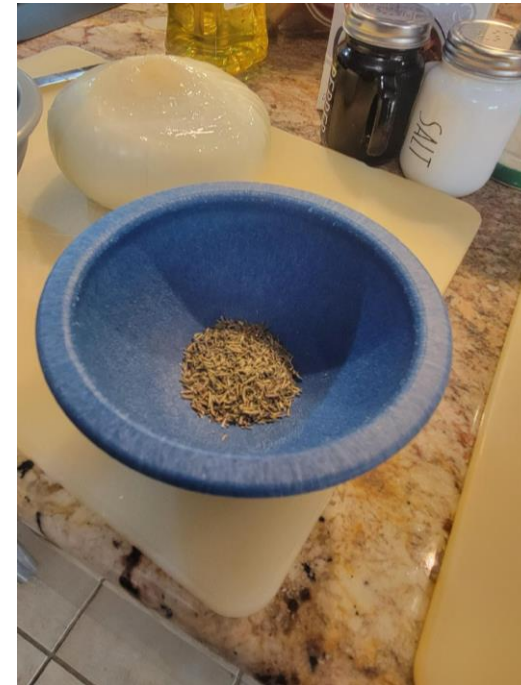
- J'ai supplémenté les cuisine alcool mais j'ai oublie prendre un photographie avec un cuisine alcool.



- J'ai supplémenté les oignons avec le beurre et j'ai mélangé les oignons et beurre conséquence les oignons caraméliser.



- J'ai supplémenté le bouillon de bœuf, sel, poivre, et déshydraté thym, avec les oignons carmeliser.





- j'ai mélangé tout et attendu pour la Soupe à l'oignon Française aussi



- J'ai fini mon soupe a l'oignon français et additionner la fromage si tu prefere fromage.