

Soupe D'oignon Français

Pays d'origine: France
C'est un plat principal

Shuling Lin

Sommaire

- Les ingrédients
- Les préparatifs
- La caisson
- Les garnitures

Les ingrédients



Liste des ingrédients:

- 3 cuillères à soupe
beurre pas sel
- 3-4 livre oignons
jaunes
- $\frac{3}{4}$ cuillère à café sel
(pour goût)
- 2 quarts bouillon de
légume
- 1 tasse vin blanche
(J'ai utilisé bouillon
de légume avec
vinaigre)
- 1 cuillère à soupe
bouillon de légume
- 1 cuillère à soupe
farine
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café
poivre noir
- 1 cuillère à café
sauce soja
- 1 baguette
- 1 $\frac{1}{2}$ fromage râpé

Les préparatifs

A vertical gold line is positioned to the right of the text, extending from the top of the text area to the bottom.



J'ai coupé les
oignons en fines
tranches



Dans la marmite
j'ai fondu le
beurre



J'ai transféré les oignons et le beurre à le poêle parce que il y a beaucoup oignons. J'ai fait cuire les oignons jusqu'à les oignons sont été marron



Les oignons sont
été marron!!

La caisson



J'ai ajouté la
farine à les
oignons donc le

soupe est épais



J'ai ajouté les
oignons à bouillon

de légume

J'ai oublié prendre photos après ça moment



Les garnitures

A thin, vertical gold line is positioned to the right of the text, extending from the top of the word 'garnitures' to the top of the word 'Les'.



J'ai coupé en
tranches le
baguette



shutterstock.com • 297242507

J'ai toasté le
tranches dans le
four



J'ai coupé le
fromage dans

cubes parce que
je n'ai voulu pas
nettoyer la râpe



À Mass
Académie nous
sommes montés

les pièces dans
une bol de le
soupe d'oignon
français!!!



Toute questions?
