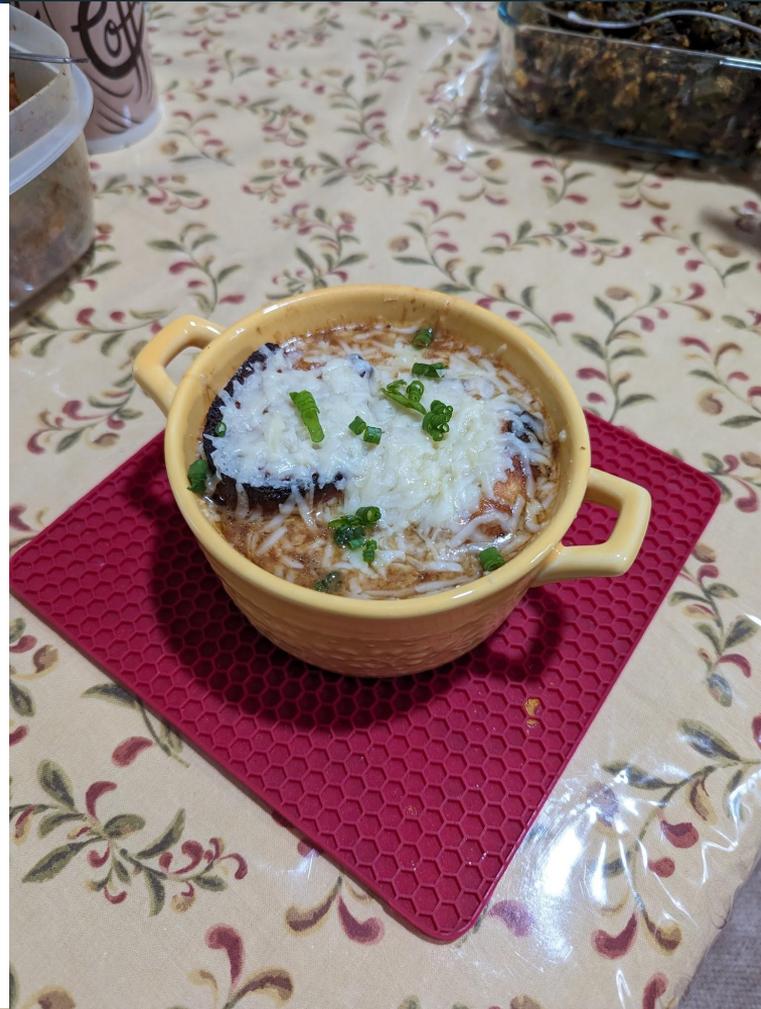


Soupe à l'oignon

Origine: France

Vishal Balagani



Les ingrédients

Des oignons

Feuilles de laurier

Bouillon de bœuf

Grain de poivre

Des beurre

Clou de girofle

Persil

Des farine

Carottes

De l'eau

Thym

Vinaigre de jus de pomme

Gousse d'ail

Une baguette

Fromage de gruyere

Vocab

Feuilles de laurier - Bay Leaves



Clou de girofle - a clove of clove



Gousse d'ail - pod of garlic



Étape 1

En premier lieu, j'ai épluché et coupé les oignons



Étape 2

Ensuite, j'ai caramélisé les oignons



Étape 3

Après, j'ai mitonné le bouillon avec les herbes
et les ingrédients restants



Étape 4

Puis, j'ai ajouté les oignons à le bouillon



Étape 5

Finalement, j'ai mis la soupe dans un bol et j'ai torréfié avec le fromage et des baguettes dessus

