

SOUPE OIGNONS

Pour 2 personnes



*200 gr. oignons émincés
1 c. à soupe de farine
1 c. à soupe d'huile
20 gr. de beurre
700 ml d'eau avec un cube de bouillon de poule
1 c. à café de sel
1/2 c. à café de paprika
1/4 c. de piment d'Espelette*

ÉTAPE 1 Épluchez et émincez les oignons.

ÉTAPE 2 Dans la cuve du Cookeo, mettez l'huile, les oignons puis démarrez votre robot en mode dorer. Laissez revenir pendant 7 minutes en tournant fréquemment.

ÉTAPE 3 Ajoutez la farine puis diluez avec l'eau, ajoutez le bouillon de poule dans l'eau avec le sel et le paprika puis programmez 10 minutes en cuisson sous pression.

Pour plus de gourmandise, ajoutez des croûtons, du fromage râpé et saupoudrez de persil.