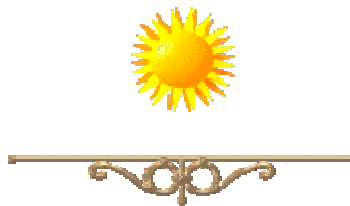


Fiche recette 51

Soupe à l'Oignon d'Alost. (*Flandre orientale*)

(*Plat végétarien*). Préparation : 20 minutes - Cuisson : 30 minutes.



Ingrédients pour 4 personnes.

Un litre et demi d'eau, 5 oignons, 4 pommes de terre, 2 gousses d'ail, 150 g de fromage de Gruyère, un peu de beurre ou d'huile, quelques croûtons de pain, sel, poivre. (On peut remplacer les pommes de terre par deux petites courgettes).

Préparation.

Râper le fromage, froter d'ail les croûtons ou les frire dans du beurre, et les réserver. Éplucher les pommes de terre, les oignons et l'ail et les couper en petits morceaux. Les faire revenir un instant dans le beurre ou l'huile dans la casserole puis ajouter l'eau.

Cuisson.

Chauffer à feu vif jusqu'à bonne cuisson. Mixer grossièrement. Saler et poivrer. Servir très chaud en accompagnant du fromage râpé et des croûtons à l'ail. En hiver, c'est idéal pour réchauffer vos invités !