

Soupe à la parisienne

Pour 4 personnes.

4 oignons moyens, margarine ou saindoux, farine, extrait de viande, croûte de pain, fromage.

Emincer finement les oignons et faire dorer ceux-ci dans la casserole, à feu doux avec 1 c à soupe de margarine ou de saindoux. Ajouter 1 c à soupe de farine et mouiller avec 1 litre et demi d'eau additionnée d'extrait de viande.

Faire cuire à couvert pendant 20 minutes et verser dans la soupière sur une croûte de pain taillée en bâtonnets, ceux-ci étant recouverts de lamelles de fromage.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.