

Soupe à l'oignon du pêcheur



2 personnes

10 min préparation



20 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 380 g** de Soupe godaille du pêcheur, poissons, pommes de terre et petits légumes la belle-iloise
- ½** oignon
- 1** noix de beurre
- 1 verre d'eau** (env. 100 g)
- 12** tranches de baguette
- 30 g** de fromage râpé

Les étapes

- 1- Faire revenir les oignons coupés assez finement dans le beurre.
- 2- Ajouter l'eau et faire cuire environ 15 min.
- 3- Pendant ce temps, répartir le fromage râpé sur les tranches de pain et faire gratiner.
- 4- Verser le contenu de la boîte de soupe sur les oignons et continuer la cuisson quelques minutes.
- 5- Servir chaud accompagné des croutons.