# Basler Mehlsuppe- Soupe à la farine bâloise

Coup de coeur / plat

Par Qookster

Détail de la recette



| Difficulté | Couverts | Prix | Préparation | Cuisson |
|---|---|---|---|---|
| Facile | 4 | $ | 15min | 70min |

## Pour fin de soirée arrosée!

Grüezi! On cuisine aujourd'hui une délicieuse recette bâloise, parfaite pour absorber l'alcool en fin de soirée ou pour les travailleurs qui se lèvent très tôt et on besoin de quoi tenir pour la mâtinée: la soupe à la farine bâloise. Proche cousine de la soupe à l'oignon française, elle contient moins d'oignons et surtout, le roux de base est fait à partir de farine grillée qui lui donne de délicats arômes de pain cuit.

# Liste des ingrédients

- 100 g de farine blanche ou mi-blanche
- 2 oignons jaunes
- 80 g de beurre
- 1 l. de bouillon de boeuf
- 1,5 dl. de vin rouge
- 1/4 cc. de muscade en poudre
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Sel et poivre
- Gruyère ou sbrinz râpé

# Étapes de préparation

## 1

Dans une petite poêle à feu doux, fais roussir la farine environ 20-30 minutes en remuant constamment. Sors-la de la poêle et réserve.



## 2

Détaille les oignons en fines lamelles. Fais fondre le beurre dans une casserole, fais-y suer les oignons, ajoute la farine, puis mouille avec le bouillon et le vin et remuant constamment en portant le tout à frémissement.



## 3

Ajoute le laurier, le thym, et rectifie l'assaisonnement. Laisse mijoter la soupe 1 heure en remuant de temps à autre.



## 4

Ajoute la muscade en fin de cuisson, retire les herbes et sers la soupe bien chaude avec du fromage râpé dedans. Bon app'

