

Potage bâlois

Pour 4 personnes

Ingrédients

100 g de farine

Sel

1½ litre d'eau

1 oignon moyen

30 g de beurre

100 g de fromage râpé

Préparation

Roussir 60 g de farine et laisser un peu refroidir. Ajouter le restant de farine, saler, mouiller et porter à ébullition tout en remuant. Eplucher l'oignon, le couper en quatre et mettre dans le potage. Laisser cuire à petit feu pendant 30 min. Retirer l'oignon du potage et affiner avec du beurre. Servir le fromage râpé à part.
