

## SOUPE DE CONFIT D'OIGNONS ET FOIE GRAS N° 2

### Ingrédients :

- 25 gr de beurre
- 200 gr d'oignons rouges
- 80 gr de sucre en poudre
- 5 c.s. de vinaigre de vin rouge
- 200 gr de carottes
- 150 gr de pommes de terre
- 150 gr de blanc de poireaux
- 1 litre d'eau + sel
- Foie gras
- Croûtons grillés

### Préparation :

Couper en petits morceaux carottes et poireaux.

Peler et émincer les oignons. Les faire cuire dans très peu d'eau jusqu'à évaporation.

Ajouter le sucre et le vinaigre et laisser confire.

Ajouter les carottes, les pommes de terre, le poireau et bien mélanger.

Mouiller avec l'eau et cuire 15 à 20 mn, puis éteindre le feu et laisser reposer 15 mn.

Mixer le tout, ajouter une noisette de beurre et servir accompagné des croûtons tartinés du foie gras.