Soupe à l’oignon

Couper 8 à 10 oignons

Faire cuire avec un peu de sucre et un peu de margarine

Ajouter 2 cannes de bouillon de bœuf

4 tasses d’eau

1 cuillère à table de Bovril

un peu de sel et poivre

Quand c’est prêt, placer des croûtons et du fromage râpé sur le dessus et faire gratiner au four.