

SOPA de CEBA (a la francesa)

	<u>Ingredients</u>
6	cebes de Figueres
30 ml	oli d'oliva (2 cullerades)
60 grs	mantega
2 cullerades	farina
20 ml	conyac
1 gra	all
1 litre	brou de pollastre (o pernil) - Jo la faig amb aigua i no queda tant forta de gust (però posant-t'hi un ou cru al plat)
1 per plat	OPCIONAL: ous sencers
	llesques de pa torrat
100 grs	formatge pavesà ratllat

- Tallar la ceba en juliana.
- Tamisar la farina i reservar.
- En una cassola fonda posar-hi l'oli i la mantega i ofegar-hi la ceba a foc baix durant uns 25 minuts. Ha de quedar translúcida (no s'ha de torrar).
- Cap al final hi afegim l'all laminat.
- Espolsejar la farina tamisada a la cassola i remenar perquè no s'enganxi massa (sempre s'enganxa una mica).
- Afegir-hi el conyac i deixar-ho coure uns 3 minuts perquè s'evapori l'alcohol.
- Afegir-hi el brou (o l'aigua) i portar-ho a ebullició.
- Baixar el foc i deixar-ho coure a foc baix durant 30 minuts. Nota: si ho mantenim a foc alt la farina s'enganxará al cul de l'olla.
- Mentrestant torrar les llesques de pa (millor si el pa es una mica sec)
- Un cop la sopa ha bullit els 30 minuts la posem en uns recipients fondos individuals que puguin anar al forn:
 - posar un ou cru al fons del bol
 - omplir amb la sopa bullint
 - col·locar una llesca de pa torrat tallada a daus al damunt.
 - per sobre del pa torrat hi posem una mica de formatge pavesà ratllat
- Posar els recipients al forn a gratinar a 250°C durant 5 o 6 minuts. Vigilar que no es torri massa el formatge.
- Servir calenta.