

Beaufort en soupe gratinée savoyarde



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

75 minutes



Ingrédients

200 g [Beaufort](#) râpé
1 l 1/2 eau
1 l 1/2 bouillon
1/2 l lait bouilli
1 céleri-rave
2 poireaux
1 navet
3 pommes de terre
20 g beurre
15 g sel
8 tranches de pain
2 pincées de sel, poivre concassé

Préparation

Epluchez, taillez les légumes en julienne. Faites-les revenir à la poêle. Mouillez avec le bouillon. Laissez cuire 1 heure à feu doux. A part, dans l'eau salée, cuisez les pommes de terre. Réduisez-les en purée. Rôtissez les tranches de pain. Râpez le fromage. Dans une soupière allant au feu, disposez en couches alternées le pain et le fromage. Mélangez la purée de pommes de terre et le lait dans le potage de légumes. Réchauffez. Versez sur le pain dans la soupière. Enfournez immédiatement 15 minutes à 260°.