

Cantal en soupe à l'ail



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

[Fromage Cantal](#) : 150 g vieux
30 g beurre
20 g fécule ou amidon de maïs
2 gousses d'ail
1 l bouillon de viande
150 g pain rassis en tranches
sel, poivre

Préparation

La veille, confectionnez un bouillon. Ecroûtez et râpez le fromage. Détaillez le pain en tranches minces. Faites-le sécher au four. A part, écrasez 1 gousse d'ail, frottez-en le fond de la soupière. Maniez le beurre et la fécule. Délayez vivement au fouet dans le bouillon dans un récipient allant au feu. Laissez cuire 5 minutes. Frottez l'ail les tranches de pain. Rangez-les dans la soupière par couches alternées avec le fromage râpé. Finissez avec un semis de fromage. Versez le bouillon. Laissez mitonner au four doux durant 1/4 d'heure. Servez la soupe épaisse et fumante.