

Cantal en soupe de campagne à l'auvergnat



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



Ingrédients

[Fromage Cantal](#) : 125 g de vieux râpé

2 l eau

250 g pommes de terre

8 tranches de pain de campagne

2 carottes

2 poireaux

1 rave

1 bouquet garni

sel, poivre concassé

Préparation

Epluchez et taillez les légumes. Dans une marmite d'eau contenant 2 litres d'eau froide, déposez les pommes de terre. A l'ébullition, ajoutez les légumes. Salez, poivrez. Laissez cuire 20 minutes. Retirez les légumes et réduisez à part les pommes de terre en purée. Mettez le bouillon en réserve. Ajoutez-y la purée de pommes de terre. Mélangez. Garnissez la soupière avec les tranches de pain copieusement poudrées de Cantal râpé. Versez le potage. Laissez mitonner 1/2 heure au four à 200°.