

Soupe à l'Emmental et au Sbrinz



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Emmental](#)

50 g [Sbrinz](#)

60 g farine

50 g beurre

15 g cumin

10 cl lait

1 gousse d'ail

1 l eau

sel, poivre

cumin

Préparation

Sur la plaque à four, faites brunir la farine. Remuez souvent. Versez-la dans la poêle avec le beurre. Au moyen de la mouvette, remuez et incorporez le beurre à la farine. Mouillez avec l'eau, ajoutez le cumin. Laissez cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que le bouillon soit bien lisse. Plongez la gousse d'ail, laissez cuire à petit feu durant 15 minutes. Otez l'ail du potage, remuez deux ou trois fois avec la louche. Au fond de la soupière, mêlez le lait chaud et le fromage râpé. Versez le potage dessus, remuez à nouveau. Servez.