

# Soupe au fromage comtois



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

200 g [Comté](#) vieux  
1 l 1/2 bouillon de viande dégraissé  
3 oignons  
2 gousses d'ail  
30 g beurre  
8 tranches de pain  
sel, poivre

## Préparation

Emincez et tombez à blanc les oignons au beurre. Mouillez-les avec le bouillon. Assaisonnez. Laissez bouillir 15 minutes. Grillez les tranches de pain. Hachez finement les gousses d'ail. Dans une soupière à couvercle, rangez les tranches de pain alternées avec le fromage râpé et le semis d'ail haché. Mouillez avec le potage. Laissez mitonner 1/4 d'heure au four moyen (200°).