

# Soupe au fromage landaise



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

40 minutes

## Ingrédients

150 g vieux fromage  
des Pyrénées  
1 l 1/2 eau  
30 g graisse d'eau  
100 g oignons  
8 tranches de pain  
grillé  
1 oeuf  
1 cuillère de vinaigre  
sel, poivre

## Préparation

Hachez les oignons. Faites-les dorer dans la graisse d'oie. Lorsqu'ils sont à point, versez l'eau et laissez doucement bouillonner 1/4 d'heure. Dans la soupière, déposez les tranches de pain grillé largement poudrées de fromage râpé. Séparez le jaune du blanc d'oeuf. Ajoutez le jaune dans le bouillon pour lier et le blanc à part, en battant, pour obtenir les filaments. Versez un filet de vinaigre. Réchauffez au four 15 minutes à 200°. Servez très chaud.