

Soupe au lard et au Gruyère à la lorraine



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes

Ingrédients

100 g [Gruyère](#) râpé

1 l 1/2 eau

250 g lard de poitrine

25 g crème acidulée

3 oignons

8 tranches de pain

de ménage

sel, poivre

Préparation

Epluchez, émincez les oignons. Détaillez les lardons en bâtonnets. Déposez-les dans une poêle à frire avec un petit verre d'eau bouillante. Lorsqu'ils commencent à fondre et à rendre leur graisse, jetez-y les oignons émincés. Laissez roussir avec les lardons. Mouillez avec l'eau salée. Laissez bouillir 1/2 heure. Pendant ce temps, grillez les tranches de gros pain. Déposez-les dans la soupière en couvrant chaque lit d'une bonne poignée de Gruyère râpé. Recouvrez de 1 cuillère de crème acidulée. Versez le bouillon, passez ou non, suivant le goût.