

# Soupe aux choux au laguiole



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

[Fromage Laguiole](#) : 200 g mi-vieux

1 chou vert moyen (500 à 600 g)

8 tranches de pain de campagne (240 g)

2 l eau salée

50 g beurre ou huile

sel, poivre

## Préparation

Dans une marmite d'eau salée bouillante, plongez les feuilles vertes du chou, blanchissez-les. A la reprise de l'ébullition, comptez 1 minute. Sortez-les à l'écumoire. Jetez l'eau. Portez à ébullition le bouillon de volaille, plongez-y les feuilles de chou blanchies. Taillez les tranches de pain pour tapisser le fond de la soupière allant au four. Couvrez le pain avec une partie du fromage. Formez une seconde couche, semez le reste des lamelles de fromage, alternativement jusqu'à épuisement des ingrédients. Arrosez de beurre fondu ou d'huile. Enfourez 20 minutes en haut du four pour gratiner à température élevée (280°).