

Soupe brune à l'Emmental



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

60 minutes

Ingrédients

125 g de [fromage Emmental](#) vieux râpé
1 l 1/2 bouillon de volaille ou de veau
dégraissé
200 g farine de froment
75 g beurre
8 croûtons

Préparation

La veille, confectionnez un bouillon de viande ou de volaille. Faites un roux brun en laissant roussir la farine dans le beurre. Mouillez-le avec du bouillon. Salez, poivrez. Laissez cuire doucement 1 heure en remuant souvent pour éviter les grumeaux et l'attache. Grillez les croûtons. Rangez-les et recouvrez-les de fromage dans les assiettes creuses. Versez directement le potage. Consommez chaud.

Fromages associés

Emmental de Savoie

Emmental Suisse ou Emmentaler

Allgauer Emmentaler