

# Soupe de pommes de terre au Feta



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

1 h 15 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 200 grs de [fromage Feta](#) émietté  
50 grs de [parmesan](#)  
400 grs de pommes de terre  
1 L 1/2 bouillon de volaille corsé  
50 grs oignons  
15 grs huile d'olive  
12 grs farine  
5 cl vin blanc  
5 grs persil  
15 grs beurre  
Sel, poivre.

## Préparation

La veille, confectionnez le bouillon suivant la recette de base n°2. Epluchez, émincez l'oignon. Epluchez et détaillez les pommes de terre. Cuisez-les dans le bouillon. Hachez le persil. Faites tomber l'oignon à blanc, à l'huile, avec la cuillerée de farine. Remuez. Ecrasez les pommes de terre cuites. Reversez-les dans le bouillon. Agitez. Ajoutez le Feta. Laissez mijoter jusqu'à la fonte du fromage. Ajoutez sel, poivre, cuisez 30 minutes. Passez au tamis. Remettez à cuire ce potage en ajoutant le vin blanc. Mélangez au fouet. Laissez bouillir 10 minutes. Servez tiède, parsemé de persil haché.