

Soupe de raves au Saint-Nectaire



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

1 h 10 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 grs [Saint-Nectaire](#) (assez)
150 grs pommes de terre
100 grs de pain de campagne rassis
100 grs rave (chou – navet)
50 grs crème
sel, poivre.

Préparation

Ecroûtez et détaillez le fromage en minces lamelles. Epluchez et mettez à cuire les 2 ou 3 pommes de terre dans l'eau salée froide. Epluchez la rave. Taillez-la en julienne. Ajoutez-la dès que l'eau des pommes de terre bout. Laissez cuire les pommes de terre 20 minutes, égouttez-les et taillez-les en rondelles. Laissez la rave cuire encore 40 minutes; Assaisonnez. Déposez le pain taillé en dés dans la soupière, ainsi que le fromage. Laissez tremper 1/4 d'heure au four moyen (220°) pour fondre le fromage.