

Soupe grasse au fromage



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

60 minutes

Ingrédients

150 g Tomme de montagne
150 g pain de seigle très dur
1 l 1/2 bouillon de viande
30 g beurre
10 grains de genièvre
1 oignon
muscade râpée
sel, poivre

Préparation

La veille, confectionnez un bouillon. Séchez le pain de seigle au four. Emincez le fromage en fines lamelles. Pilez et réduisez le pain sec en chapelure. Versez dans une casserole avec 25 g de beurre. Mouillez au bouillon, laissez cuire environ 30 minutes à feu doux en remuant avec soin. Hachez l'oignon. Faites-le dorer dans le reste du beurre avec les grains de genièvre écrasés, le poivre et la muscade râpée. Ajoutez cette sauce à la soupe. Servez très chaud.