

# Soupe provençale printanière au Gruyère.



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

1 h 30 mm minutes



## Ingrédients

Fromage : 100 grs de [fromage Gruyère](#) râpé.

1 L 1/2 eau

1 carotte

1 navet

1 branche de céleri

ou 1/2 rave

2 ou 3 pommes de terre

2 gousses d'ail

100 grs petits pois écosés

1 dl huile d'olive

4 tranches de pain

sel, poivre concassé.

## Préparation

Epluchez et taillez les légumes en brunoise. Ecrasez les gousses d'ail. Faites-les revenir à l'huile d'olive. Versez l'eau salée dans le récipient. Laissez bouillir 1/2 heure. Durant le même temps, cuisez à part les pommes de terre partant de l'eau froide. 0 minutes après la reprise de l'ébullition, égouttez-les et réduisez-les en purée. Ajoutez-les au potage de légumes avec les petits pois écosés. Continuez la cuisson 20 à 30 minutes. Grillez le pain. Déposez-le dans la soupière, couvrez-le de gruyère râpé. Versez dessus le potage de légumes non passé.