

SOUPE AU FROMAGE DE MONTAGNE

INGRÉDIENTS pour 10 portions

500 g de Pane Gottardo bis four à pierre
500 g de fromage de montagne (fromage gras à pâte mi-dure)
2.5 l de bouillon de légumes
½ c. à c. de sel
Un peu de noix de muscade et de poivre

Décoration

5 radis en rondelles
Quelques brins de ciboulette finement ciselés
Une poignée d'oignons frits

PRÉPARATION

Couper le pain et le fromage en petits dés.

Disposer les deux ingrédients en alternance dans la casserole et les arroser de bouillon porté à ébullition. Attendre que le pain soit bien imbibé de bouillon et que le fromage commence à fondre.

Poivrer, saler et saupoudrer de noix de muscade à volonté. Mixer brièvement.

Décorer de ciboulette hachée, de radis émincés et d'oignons frits.

Petit conseil: cette recette est idéale pour utiliser les restes de pain de la veille.

