



Soupe crémeuse au fromage de brebis



Ingrédients

- 30 grammes de beurre
- 30 gramme de farine
- 800 grammes de bouillon de légumes
- 1 poireaux ou oignons nouveaux en rondelles
- 100 grammes de vin blanc
- 350 gramme de fromage de brebis
- 100 gramme de crème fraîche
- Affilla Cress

La préparation

Méthode :

Préparation :

Faire un roux : chauffer le beurre, ajouter la farine et cuire brièvement. Incorporer le bouillon petit à petit dans le roux et faire cuire doucement. Ajouter le vin blanc et les poireaux et faire cuire pendant 15 minutes. Ajouter ensuite 2/3 du fromage et ne plus faire cuire.

A la minute :

Verser la soupe à la louche dans des tasses, la poivrer et ajouter les rondelles d'oignon. Garnir de fromage de brebis râpé et de cresson.

Conseil :

Délicieux avec du pain de campagne et de la sauce au jalapeño doux Henri Willig