

Soupe de chalet



Pour 4 personnes

Préparation : 90 min

Cuisson : 45-60 min

Ingrédients

- 10 pommes de terre
- 2 oignons
- une poignée d'épinards sauvages
- une poignée d'orties
- 1 l de lait
- 2 l d'eau
- 200 g de cornettes
- sel
- 3 dl de crème double
- Gruyère AOP coupé en lamelles

Préparation

Cuire les pommes de terre coupées en gros cubes et les oignons émincés avec l'eau, le lait et le sel.

Ajouter les épinards et les orties coupés en lamelles et cuire 45 minutes à 1 heure.

Ajouter les cornettes et cuire encore 10 minutes.

Ajouter la crème et ne plus cuire, seulement chauffer.

Couper le Gruyère AOP dans les assiettes et servir la soupe dessus.

Pour changer, on peut cuire un morceau de lard en même temps.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »