

Soupe de chalet



La soupe de chalet compte parmi les grandes spécialités fribourgeoises. Contrairement aux idées reçues, la soupe de chalet n'est pas faite avec des restes. Les légumes sont en général sélectionnés avec soin au marché du coin, tandis que le lait, la crème et le fromage proviennent de la fromagerie du village. La recette varie selon les familles et il n'existe pas une seule recette de soupe de chalet, mais des quantités. Ce met délicieux convient parfaitement pour un souper lors d'une fraîche soirée d'hiver mais se déguste également durant toutes les saisons de l'année.

Petite astuce pour déguster la soupe : couper du fromage dans les assiettes et servir la soupe dessus. On peut également y cuire un morceau de lard en même temps, pour changer.

Producteurs

La Maison du Gruyère