

Soupe de chalet



Pour 6

Cuisson : 45-60 min

Ingrédients

- 10 pommes de terre
- 2 oignons
- une poignée d'épinards sauvages
- une poignée d'orties
- 1l de lait
- 2l d'eau
- 200g de cornettes
- sel
- 3dl 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 min à 1h. Ajouter les cornettes et cuire encore 10 min. Ajouter la crème et ne plus cuire, seulement chauffer. couper le fromage dans les assiettes et servir la soupe dessus. On peut cuire un morceau de lard en même temps, pour changer.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.