Soupe de montagne ou du bûcheron

-

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : environ 160 min
Ingrédients

- 200 g d'oignons
- 400 g de poireaux
- 6 pommes de terre
- 200 g de fèves
- 40 g de beurre
- 100 g de cornettes
- 1 l de lait
- 1,5 l d'eau
- 5 dl de crème
- 200 g de Gruyère AOP rapé
- sel et poivre
- ciboulette ou persil

Préparation

Faire revenir dans le beurre les oignons, les poireaux et les pommes de terre coupées en cubes assez gros.
Ajouter les fèves et l'eau et laisser cuire 2 heures à 2 heures 30 à petit feu.
Ajouter les cornettes et cuire encore 10 min et incorporer la crème (sans recuire, important).
Verser la soupe sur le Gruyère AOP râpé et la ciboulette ou le persil.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.