

Soupe de montagne ou du bûcheron



Pour 6

Préparation : 165 min

Ingrédients

- 200g d' oignons
- 400g de poireaux
- 6 pommes de terre
- 200g de fèves
- 40g de beurre
- 100g de cornettes
- 1l de lait
- 1, 5 l d' eau
- 5dl de crème
- 200g de fromage
- sel, 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 2h à 2h 30 à petit feu. Ajouter les cornettes et cuire encore 10 min et incorporer la crème (sans recuire, important). Verser la soupe sur le fromage râpé et la ciboulette ou le persil.

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