

## Soupe à la pierre du Pays-d'Enhaut

### Ingrédients

Pour 4 personnes

1 cs de semoule  
50 g de beurre  
1 oignon haché  
50 g d'épinards (ou d'orties) hachés  
1 l d'eau  
30 g de vermicelles  
1 gros caillou  
1 dl de vin blanc  
Sel, poivre fraîchement moulu  
100 g de fromage de l'Etivaz AOP râpé



### Préparation

1. Etuver la semoule au beurre. Ajouter l'oignon et les épinards. Faire revenir.
2. Déglacer à l'eau. Ajouter les vermicelles et le caillou. Laisser cuire à gros bouillons durant 20 minutes.
3. Ajouter le vin et porter à ébullition. Saler et poivrer. Verser dans des assiettes à potage. Parsemer de fromage.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 252 kcal; protéines: 9 g; lipides: 19 g; glucides: 9 g.