

Soupe au fromage

Ingrédients

Pour 4-6 personnes

100 g de pain coupé en mouillettes (languettes de pain)

40 g de beurre à rôtir

1 oignon finement haché

200 g de fromage (Thurtaler) de Lustdorf

1,2 l de bouillon de légumes

Sel, poivre, muscade

Persil et ciboulette finement hachés et ciselés pour garnir



Préparation

1. Griller légèrement les mouillettes dans le beurre à rôtir grésillant. Ajouter l'oignon et l'étuver avec le pain. Incorporer le fromage râpé.
2. Arroser de bouillon de légumes. Laisser frémir durant 10 minutes au point d'ébullition.
3. Battre au fouet. Rectifier l'assaisonnement à l'aide de sel, de poivre et de muscade.
4. Verser la soupe dans une soupière et parsemer de fines herbes.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 314 kcal; protéines: 14 g; lipides: 23 g; glucides: 13 g.