

# Soupe au fromage d'alpage du Sarganserland



## Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de pain rassis coupé en tranches
- 1 l de lait chaud
- 2 cs de beurre
- 1 oignon haché
- 200 g de fromage d'alpage râpé

## Préparation

Verser le lait sur le pain et laisser tremper 1h.

Chauffer le beurre et faire revenir l'oignon. Réduire le pain en petits morceaux à l'aide d'un fouet, incorporer le fromage.

Verser dans la poêle avec l'oignon, mélanger. Chauffer jusqu'à ce que le fromage fonde.

Servir avec des oignons grillés.

Cette soupe au fromage d'alpage du Sarganserland est un plat d'alpage typique d'autrefois, lorsqu'il n'y avait pas grand-chose d'autre à l'alpage.