

Soupe au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de viande hachée
- 1 bocal de champignons de Paris coupés en lamelles
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 1 l de bouillon
- 250 g de fromage d'alpage à pâte mi-dure râpé

Préparation

Saisir la viande hachée dans une grande casserole. Couper les poireaux dans le sens de la longueur, puis en petits morceaux de biais, bien rincer dans une passoire. Éplucher et émincer l'oignon. Ajouter les poireaux, l'oignon et les champignons à la viande hachée, faire revenir brièvement. Ajouter le bouillon chaud et laisser mijoter environ 10 min.

Verser le fromage d'alpage râpé dans la soupe, laisser fondre. Porter brièvement la soupe à ébullition encore une fois.

Accompagner de pain bis.

Martin Rügsegger, gérant de la marque faitière Fromage d'alpage suisse, prépare de temps en temps ce plat simple en compagnie de son fils.