

# Soupe au fromage d'alpage et à l'ail des ours



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail pressée
- 0,5 cs de beurre pour faire revenir
- 2 pommes de terre cuites
- 1 l de bouillon de légumes
- 2 dl de demi-crème
- 100-200 g de fromage d'alpage à pâte dure râpé
- 6 cs d'huile de colza
- 8 feuilles d'ail des ours grossièrement hachées

## Préparation

Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Râper les pommes de terre avec une râpe à rösti et les mettre dans la poêle. Mouiller avec le bouillon et laisser mijoter à température moyenne pendant environ 15 min. Réduire en purée à l'aide d'un mixeur.

Mettre le fromage d'alpage dans une poêle avec la demi-crème et le faire fondre lentement.

À l'aide d'un mixeur, réduire l'ail des ours en purée avec l'huile de colza.

Pour servir, verser la crème de fromage d'alpage sur la soupe et garnir avec la purée d'ail des ours.

À déguster avec du pain croustillant.