

Soupe au fromage d'alpage

accompagnée de pommes de terre bouillies



Ingrédients

- 1 kg de pain rassis
- 1 kg de fromage d'alpage corsé et bien affiné
- env. 2,5 l de mélange lait-eau (dans un rapport de 1:1)
- 2 oignons blancs
- Un peu de sel et poivre
- Épices au choix
- 1 kg de pommes de terre

Préparation

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés et faites-les cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Couper le pain en dés et le faire tremper dans environ 1,5 l d'eau additionnée de lait pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide.

Pétrir brièvement la préparation à base de pain. Ajouter ensuite environ 1 l d'eau additionnée de lait, jusqu'à ce que le pain soit recouvert à moitié de liquide dans la casserole.

Râper grossièrement le fromage d'alpage et l'ajouter à la préparation à base de pain.

Coupez les oignons en petits dés et ajoutez-les également dans la casserole avec du sel, du poivre et d'autres épices selon vos goûts.

Faites chauffer la soupe à feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à ce que le fromage d'alpage soit complètement fondu et que la consistance devienne onctueuse. Veillez à ne pas faire bouillir la soupe trop fort.

Servez la soupe au fromage d'alpage accompagnée des pommes de terre bouillies.