

Soupe au Roquefort

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

90 g de Roquefort

240 g d'échalotes

1 pomme de terre moyenne

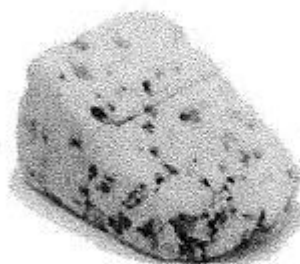
1 bouquet garni

120 cl d'eau

3 cuillères à café de beurre

2 tablettes de bouillon de bœuf

poivre du moulin



Éplucher, puis émincer les échalotes en lamelles.

Faire fondre le beurre dans un faitout.

Ajouter les échalotes et couvrir.

Laisser cuire 10 minutes à l'étouffée sans brûler.

Éplucher, laver et découper la pomme de terre petits dés.

Ficeler le bouquet garni.

Verser l'eau, ajouter les tablettes de bouillon émiettés, le bouquet garni et la pomme de terre découpée.

Couvrir.

Laisser cuire 20 minutes en tout sans bouillir.

Écraser le Roquefort.

Délayer peu à peu avec le bouillon et poivrer.

Verser dans le bouillon, ôter le bouquet garni et mixer.

On peut ajouter des croûtons grillés (20 g par personne).