

SOUPE AU MAROILLES

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

(pour 4 personnes)

- 500 g d'oignons
- 500 g de pommes de terre
- 500 Maroilles
- 20 cl de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 20 cl porto blanc
- 1 l de bouillon de volaille
- Muscade râpée
- Sel, poivre



Préparation :

Couper les oignons et les faire revenir dans le beurre.

Ajouter l'eau et les pommes de terre coupées en dés.

Saler, poivrer.

Laisser cuire 30 min.

Mixer.

Ajoutez la crème fraîche et le Maroilles coupé en morceaux et le porto.

Laisser sur le feu et remuer jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

Servir avec des morceaux de pain légèrement rissolés à la poêle.

Le plus : ajouter des dés de maroilles.