



Soupe crémeuse au fromage de brebis



Ingrédients

- 30 grammes de beurre
- 30 gramme de farine
- 800 grammes de bouillon de légumes
- 1 poireaux ou oignons nouveaux en rondelles
- 100 grammes de vin blanc
- 350 gramme de fromage de brebis
- 100 gramme de crème fraîche
- Affilla Cress

Méthode de préparation de la soupe au fromage crémeuse

Plongez dans l'univers de la cuisine réconfortante avec notre délicieuse recette de soupe au fromage. Mélange parfait de fromage de brebis crémeux et de légumes frais, cette soupe est idéale à la fois pour un brunch confortable et pour un apéritif savoureux. En seulement 25 minutes, vous mettrez sur la table un plat surprenant et réconfortant. Grâce à l'ajout unique de fromage de brebis Henri Willig et au soupçon subtil de vin blanc, cette soupe au fromage n'est pas seulement facile à préparer, elle est aussi une véritable sensation gustative. Suivez nos étapes simples et savourez une délicieuse soupe au fromage qui allie tradition et innovation.

La préparation

- 1: Préparer le roux : faire chauffer le beurre, ajouter la farine et faire cuire brièvement.
- 2: Incorporer peu à peu le bouillon au roux et faire cuire doucement.
- 3: Ajouter le vin blanc et les poireaux et faire cuire pendant 15 minutes.
- 4: Ajouter ensuite 2/3 du fromage et ne pas cuire à nouveau.
- 5: Verser la soupe à la louche dans les tasses, la recouvrir de poivre et ajouter les rondelles d'oignon.
- 6: Garnir de fromage de brebis râpé et de cresson.

Prêt à préparer votre propre soupe crémeuse au fromage de brebis ?

Savourez les riches saveurs de notre soupe au fromage, une fin parfaite pour tout repas. Servez-la avec un peu de poivre frais et des rondelles d'oignon pour une touche supplémentaire. N'oubliez pas le pain de campagne et la sauce au piment doux Henri Willig pour une expérience gustative complète. Bon appétit !