



Soupe crémeuse au fromage de brebis



Ingrédients

- 30 grammes de beurre
- 30 g farine
- 800 grams vegetable broth
- 1 leek or bunch of onions in rings
- 100 gram gram gram gram gram gram gram gram de vin blanc
- 350 grams of sheep's cheese
- 100 grams of fresh cream
- Affilla Cress

Bereidingswijze

Méthode

Préparation

Faire un roux : faire chauffer le beurre, ajouter la farine et faire cuire brièvement. Incorporer petit à petit le bouillon dans le roux et faire cuire doucement. Ajouter le vin blanc et le poireau et faire cuire pendant 15 minutes. Ajoutez ensuite les 2/3 du fromage et ne faites plus cuire.

A la minute

Versez la soupe dans des tasses, saupoudrez de poivre et ajoutez des rondelles d'oignon. Garnir de fromage de brebis râpé et de cresson.

Conseil

Délicieux avec du pain de campagne et une trempette au jalapeño doux Henri Willig