

Soupe Repas du Chalet Montagnard

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|-------------|
| - OIGNON(S) | 2 |
| - CAROTTE(S) | 2-3 |
| - POIREAUX ENTIERS | 2-3 |
| - POMME(S) DE TERRE | 3-4 |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - MACARONIS | 150g |
| - LAIT | 25 cl |
| - CRÈME FRAICHE EPAISSE | 3 c à soupe |
| - FROMAGE(S) A RACLETTE | 150-200g |
| - EAU | 1.5 litres |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Emincez les oignons.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez les poireaux en julienne.
- Pelez et coupez les pommes de terre en gros dés.
- Coupez le fromage endés.
- Faites cuire les carottes en un fond d'eau et couvert d'un film alimentaire, au micro-onde pendant 6 minutes.
- Dans une grande casserole, faites fondre du beurre et faites-y revenir les oignons avec la julienne de poireaux pendant 5 minutes.
- Ajoutez les carottes cuites et les dés de pommes de terre puis versez 1.5 litres d'eau pour couvrir le tout. Salez. Portez à ébullition puis laissez mijoter 10 minutes.
- Ajoutez alors les pâtes et laissez encore cuire 10 minutes le temps que celles-ci soient cuites.
- Incorporez enfin le lait et la crème et portez de nouveau à ébullition.
- Incorporez la bonne moitié des dés de fromage dans le potage. Salez et poivrez selon votre goût.
- Servez accompagné du reste de fromage.

Remarque:

Servez avec du pain français ...

