

Soupe de Carottes et Mimolette Râpée

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	1.2 kg
- OIGNON(S)	1
- LAIT	500 ml
- EAU	750 ml
- MIMOLETTE (FROMAGE)	150g
- FROMAGE FONDU	3 triangles
- VINAIGRE DE VIN BLANC	2 c à soupe
- MIEL	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon grossièrement.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Râpez la mimolette.
- Faites revenir doucement l'oignon dans un mélange beurre – huile d'olive.
- Ajoutez les dés de carottes puis arrosez avec le lait et l'eau.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 35-30 minutes.
- Ecrasez alors un peu les carottes au presse-purée dans le jus de cuisson puis mixez le tout au mixeur-plongeur. Allongez avec un peu d'eau si nécessaire afin d'obtenir la consistance voulue.
- Intégrez enfin les triangles de fromage, le vinaigre, le miel, sel et poivre. Emulsionnez le tout au mixeur-plongeur.
- Servez ce potage avec un peu de mimolette râpée.

