

Soupe de Blettes au Gruyère

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLETTES	1 botte
- OIGNON(S)	1
- POMME(S) DE TERRE	200g
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 litre (1 cube)
- ORIGAN	1 c à café
- MASCARPONE	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- GRUYÈRE SUISSE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans le robot de Monsieur Cuisine, placez l'huile d'olive avec l'oignon émincé, les feuilles et tiges de blette émincées, l'origan, sel et poivre. Arrosez le tout avec le bouillon.
- Programmez le robot pour 40 minutes/105°C/vitesse 2-3.
- Après ce temps, ajoutez le mascarpone et mixez le tout 2 min/vitesse 8-10.
- Versez le potage obtenu dans une casserole. Réchauffez si nécessaire.
- Servez bien chaud avec du gruyère râpé.