

SOUPE AU SCHABZIGER

Pour env. 1 litre de soupe

1 oignon primeur avec fanes, en fines rouelles
100 g de poireau, en fines rouelles
1 c. à soupe de beurre ou de margarine
150 g de pommes de terre farineuses, p. ex. matilda, désirée, râpées grossièrement
1 dl de vin blanc
7 dl de bouillon de légumes
100 g de schabziger, finement râpé,
1 c. à soupe réservée pour les croûtons
sel, poivre, selon besoin

Faire revenir oignon et poireau dans le beurre ou la margarine chauds, ajouter les pommes de terre, mouiller avec le vin et le bouillon, porter à ébullition, baisser le feu, cuire env. 15 min à feu doux et à couvert, réduire en purée, incorporer le schabziger, rectifier l'assaisonnement.

Croûtons

1 c. à soupe de beurre ou de margarine, liquide
1 c. à soupe de schabziger râpé
3 tranches de pain de mie

Mélanger le beurre ou la margarine et le schabziger, tartiner les tranches de pain, les couper en dés et les dorer dans une poêle, servir séparément.

Idéal avec: pain paysan ou galettes de pommes de terre, voir sous galettes aux courgettes.

Préparation/congélation

Préparer la veille jusqu'au bouillon, réduire en purée, couvrir et mettre au frais. Griller les croûtons la veille, conserver à découvert. **Congélation:** env. 1 mois.

