

Soupe de chalet du Parc Gruyère-Pays-d'Enhaut

Entrée (végétarien)



Temps de levage: env. 90 minutes

Temps de cuisson: env. 20 minutes

Ingrédients

- 50 gr. de beurre
- 400 gr. d'oignon (émincer les oignons)
- 800 gr. de poireau (couper le poireau, en tranches d'env. 1 cm)
- 2,5 lt. d'eau
- 500 gr. de pommes de terre (couper les pommes de terre en petits cubes)
- 130 gr. de cornettes moyennes
- 1 lt. de lait
- 250 gr. de crème acidulée
- 1 poignée d'épinards sauvages (couper grossièrement l'épinard)
- 1 poignée d'orties (facultatif)
- Sel, poivre
- Bouillon
- Ciboulette
- Gruyère râpé (râper le Gruyère)
- Croûtons

Préparation

- Faire revenir les oignons dans le beurre.
- Ajouter le poireau, faire suer quelques minutes.
- Mettre 200 gr. de lard fumé (facultatif).
- Mouiller et laisser mijoter quelques minutes.
- Ajouter la moitié des pommes de terres.
- Assaisonner et laisser mijoter 20 minutes.
- Ajouter le solde des pommes de terre, les cornettes et le lait.
- Cuire à feu doux pendant 30 minutes.
- Introduire la crème et les épinards.
- Laisser mijoter encore 5 minutes.
- Au moment de servir, ajouter la ciboulette.
- Les croûtons et le Gruyère râpé sont servis à côté.

Information intéressante

- Cette soupe était préparée dans les chalets d'alpage quand les légumes frais faisaient défaut.
- Elle était composée de plantes cueillies aux alentours, d'aliments conservés et de produits fabriqués sur place.

Conseils

- L'épinard sauvage que l'on trouve aux alentours des chalets peut être remplacé par de l'épinard du jardin.
- Vous pouvez remplacer le bouillon en cuisant un morceau de lard fumé dans la soupe.

Auteur

Philippe Roch
Restaurant La Croix de Fer
Rte d'Allières 96
1669 Montbovon

Producteur

Laiterie de Montbovon
Route de l'Intyamon 324
1669 Montbovon
Tél. +41 026 928 11 43