

Soupe au fromage Brugge Mi-Vieux



Ingredientien:

- 400 g de fromage Brugge Mi-Vieux râpé
- 2 gros oignons
- 1 petite botte de ciboulette
- 1 petite botte de jeunes oignons
- 100 g de beurre Brugge
- ½ céleri blanc
- ½ litre de lait demi-écrémé
- 1 litre de bouillon de poule relevé
- 3 blancs de poireau
- Sel et poivre

Préparation:

Coupez le céleri et le poireau, les jeunes oignons et les oignons en morceaux et faites-les saisir dans le beurre

Ajoutez ensuite le bouillon et le lait et laissez mijoter 45 minutes

Mixez ensuite la soupe bouillante à vitesse élevée au mixer et ajoutez-y 300 g de fromage

Servez en ajoutant quelques spaghettis de fromage et des grissini

4 personen

20 min

Entrée

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/soupe-au-fromage-brugge-mi-vieux>