

Soupe festive et ses petits soldats au Brugge Mi-vieux

Ingredienten:

- Pour la soupe:
- 400 g de patates douces épluchées
- 2 petits oignons rouges pelés
- 2 poivrons pointus vidés de leur cœur et de leurs filaments
- 2 pointes d'ail non épluchées
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c.à c. de thym séché
- poivre et sel
- 1 l de bouillon de poule
- Pour les petits soldats:
- 4 tranches de pain aux noix
- 4 tranches de blanc de poulet
- 2 tranches de Brugge Mi-vieux
- une noix de beurre Brugge

Préparation:

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Découpez les patates douces en dés de +/- 1 cm et les oignons rouges en quatre. Coupez les poivrons pointus en deux et en bâtonnets de 1 cm de large. Disposez les légumes et les pointes d'ail sur une plaque de four et mélangez-les à l'huile d'olive et au thym. Assaisonnez généreusement de poivre et de sel.
- Glissez la plaque de four dans le four préchauffé et grillez à point en 30 minutes.
- Écrasez les pointes d'ail en retirant la peau et mixez-les avec les légumes et le bouillon de poule pour obtenir une soupe onctueuse. Salez et poivrez.
- Garnissez 2 tranches de pain de blanc de poulet et de Brugge Mi-vieux et recouvrez-les des autres tranches de pain. Enduisez les côtés extérieurs de beurre et dorez-les à la poêle. Ôtez-en les croûtes et découpez les tartines en petits soldats.
- Servez la soupe dans des petits verres ou des tasses avec les petits soldats.

4 personen

20 min

Entrée

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/soupe-festive-et-ses-petits-soldats-au-brugge-mi-vieux>