

## Potage aux petits pois et à la menthe et tuiles de Brugge Apero moutarde-fenugrec

### Ingredientien:

- 1 noix de beurre Brugge
- 2 oignons, hachés grossièrement
- 1 gousse d'ail, pressée
- 2 brins de menthe + un peu plus pour la décoration
- 1 feuille de laurier
- 500 g de petits pois surgelés
- 1 l de bouillon de poule
- 60 g de Brugge Apero moutarde-fenugrec
- 200 ml de crème
- poivre et sel

### Préparation:

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Faites fondre la noix de beurre dans un poêlon à feu doux.
- Ajoutez les oignons et l'ail et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ficelez la menthe et le laurier ensemble et ajoutez-les à la préparation. Ajoutez les petits pois et laissez cuire quelques instants.
- Versez le bouillon de poule, portez à ébullition et laissez mijoter une dizaine de minutes à feu doux.
- Entre-temps, confectionnez les tuiles. Râpez finement le Brugge Apero dans un robot. Disposez en longues bandes sur une plaque de cuisson tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 5 minutes, jusqu'à ce que le fromage ait fondu et soit légèrement coloré. Laissez refroidir et découpez éventuellement en belles languettes.
- Retirez la menthe et le laurier du potage.
- Mixez finement et tamisez.
- Incorporez la crème et réchauffez encore un peu. Salez et poivrez selon votre goût.
- Répartissez le potage entre 4 assiettes. Décorez de quelques feuilles de menthe et des tuiles de Brugge Apero.

4 personen

35 min

Entrée

2.5

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/potage-aux-petits-pois-et-la-menthe-et-tuiles-de-brugge-apero-moutarde-fenugrec-0>