

Soupe fribourgeoise

Recette pour 6 personnes

1 C à soupe de beurre
200 g de poireaux finement émincé
300 g de chou rave (violet ou blanc) coupé en petits dés de 1 cm
200 g de carotte coupée en demi lunes de 1/2 cm d'épaisseur
750 ml de bouillon de légumes
50 g de crozets (ou de pâtes à potage)
400 g de haricots blancs cuits
200 ml de crème fraîche épaisse
100 g de pousses d'épinards coupées en lanières
1/2 C à café de noix de muscade moulue
150 g de gruyère
sel et poivre blanc

croûtons

Préparation

- 1 – Découpe tous tes légumes comme indiqué.
- 2 – Dans une cocotte, fais fondre le beurre et fais suer les poireaux. Ajoute le chou rave, la carotte et laisse cuire 5 minutes en remuant régulièrement. Ajoute le bouillon et les haricots blancs. Rectifie l'assaisonnement en sel et poivre. Porte à ébullition et laisse cuire à couvert à feu moyen au moins 15 minutes.
- 3 – Ajoute les crozets et laisse cuire 5 minutes.
- 4 – Verse la crème fraîche, la muscade, et les épinards. Mélange bien.
- 5 – Sers immédiatement avec une belle poignée de gruyère et des croûtons.

