

Soupe du chalet suisse

Ingrédients

- 100 g de pâtes
- 2 oignons nouveaux
- 3 pommes de terre
- 2 poireaux
- 3 carottes, 1 navet
- 1 petite poignée de fèves
- 120 g d' épinards
- 50 cl de bouillon de légumes, 75cl de lait
- sel et poivre
- 100 g d' emmental
- quelques brins de ciboulette



Les étapes

- Coupez le navet, les carottes et les pommes de terre en dés. Coupez les poireaux en tronçons
- Lavez les épinards et faites les tomber dans une poêle
- Lavez les oignons nouveaux et coupez-les en rondelles ou petits morceaux en mettant également les tiges.
- Faites précuire à la vapeur les légumes à 95° pendant 10 minutes.
- faites revenir les pommes de terre dans une casserole ou une cocotte.
- Ajoutez les légumes précuits
- Dans une grande casserole, portez le bouillon à ébullition . Versez les légumes puis les épinards.
- Ajoutez le lait, les fèves et laissez cuire doucement
- Ajoutez les pâtes et laissez cuire le temps qu'elles soient al dente
- Servez la soupe dans des bols ou assiettes, parsemez d'emmental et ciselez un peu de ciboulette

Source : <https://www.kilometre-0.fr/recettes/soupe-du-chalet-suisse/>