

Soupe de pommes de terre au Maroilles

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 45 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 cuil à soupe d'oignons
- 300 g de pommes de terre
 - 1 Maroilles
- 1 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
 - 1 cuil à soupe de farine
 - 25 g de beurre
 - Sel / Poivre

Préparation :

Peler et émincer les oignons (soit 250 g d'oignons frais)

Éplucher les pommes de terre et coupez-les en cubes.

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient transparents.

Ajouter la farine et laisser colorer 1 à 2 min, puis ajoutez peu à peu 1 litre d'eau.

Ajouter les pommes de terre dans la cocotte, saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire 30 minutes à feu moyen.

Coupez le maroilles en petits dés.

Mixer et ajouter les 3/4 du Maroilles en remuant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le fromage fonde.

Mélanger bien et servir aussitôt. *Recettes de Odaline*

Bon appétit à toutes & tous !!