

# Soupe au camembert

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 15 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de camembert
- 500 g de pommes de terre
- 250 g d'oignons blancs
- 8 tranches de pain grillé
- 2 L de bouillon de légumes
- Sel / Poivre

## Préparation :

Eplucher les oignons. Les dégermer puis les couper grossièrement.

Eplucher les pommes de terre puis les couper en petits morceaux.

Dans une cocotte, mettre les dés de pommes de terre, les oignons, le sel et le poivre et mouiller avec le bouillon.

Cuire a couvert pendant 25 à 30 min (surveiller la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau)

Pendant ce temps, faire bien toaster les tranches de pain, les couper grossièrement, et couper le fromage en morceaux

Une fois les pommes de terre cuites, mettre le pain et le fromage, et laisser chauffer quelques minutes en mélangeant bien

Mixer la soupe à l'aide d'une girafe jusqu'à obtenir d'une préparation lisse et homogène.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Servir bien chaud.

**Bon appétit à toutes & tous !!**

*Recettes de Caline*

## ASTUCE :

**ATTENTION**, c'est une soupe assez épaisse, si vous ne souhaitez qu'elle ne soit pas trop épaisse diminuer le pain

Pour le pain, j'ai utilisé du pain de mie, mais vous pouvez utiliser le pain que vous voulez

Pour avoir suffisamment de goût dans la soupe utiliser un fromage fait quitte à le sortir du réfrigérateur la veille