

Potage de légumes au beaufort

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 35 min

Ingédients pour 4 personnes :

2 grosses pommes de terre

2 carottes

1 poireau

1 gousse d'ail

200 g de beaufort

75 cl de bouillon de volaille

1 verre(s) de vin blanc (25 cl)

2 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparation : *Recettes de Cantine*

Epluchez les pommes de terre et les carottes.
Coupez-les en gros morceaux.

Otez les racines du poireau, coupez les feuilles les plus dures des extrémités,
lavez-le sous un filet d'eau, puis détaillez-le en morceaux.
Epluchez l'ail.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile, ajoutez les légumes
et l'ail et laissez-les revenir 5 min à feu moyen.

Versez le bouillon à hauteur, c'est-à-dire juste assez pour recouvrir les légumes.
Laissez cuire à feu moyen 25 mn environ.

Râpez le beaufort.

Une fois vos légumes bien fondants, mixez-les.

Ajoutez le beaufort et le vin blanc.
Portez de nouveau à ébullition.
Mélangez vivement avec une cuillère

Vous reste plus qu'à passer à table

Pour les plus gourmands, vous pouvez ajouter un peu de beaufort
dans le bol au moment de passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!