

Les Amis de la Chapelle Saint-Roch vous invitent

Mange ta soupe et tais-toi !



Dimanche 9 octobre 2016 à 17 h 30

Chapelle Saint-Roch, 14 rue Claude Bassot à Saint-Dié

Soupe au lait

*Voici une soupe très rapide à faire.
Le temps de préparation de 5 minutes
et le temps de cuisson de 10 minutes*

Ingrédients pour 4 personnes

1 litre de lait
1 bouillon de poule
1 oignon ou 2-3 échalotes
20 g de beurre
pain dur
sel, poivre, noix de muscade
fromage râpé ou parmesan (facultatif)



Recette transmise par Jean-Luc Ganier

Préparation

Hacher l'oignon et le faire revenir dans le beurre
il faut que les oignons soient bien dorés, voire roux.
Faire fondre le bouillon de poule dans un peu d'eau chaude.
Ajouter tout le lait en une seule fois ainsi que la crème, le jus de bouillon.
Saler (attention le bouillon est déjà salé), poivrer et râper de la noix de muscade.

Faire cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes, la soupe doit être bien chaude.

Le temps qu'elle chauffe, couper des morceaux de pain dur dans une soupière ou directement dans des bols ou assiettes creuses.

Verser la soupe très chaude et déguster.

Vous pouvez ajouter du gruyère râpé ou du parmesan.



La soupe au lait de Jean-Luc Ganier