

# Soupe de chalet (Canton de Fribourg)

Préparée au chalet d'alpage à l'époque où les armailis (bergers typiques des Alpes fribourgeoises et vaudoises) n'avaient pas la possibilité de se ravitailler en légumes frais durant la saison d'alpage. Plusieurs versions de cette recette sont proposées. A l'origine, la recette était composée d'herbes des montagnes et d'orties. Nous avons substitué les herbes et les orties avec des épinards ☺



Ingrédients : pour environ 3 l de soupe – prix env. 3.50 l

Préparation 20 min – cuisson 25 min

- 50 g beurre
- 300 g poireaux coupés en lanière (julienne)
- 300 g pomme de terre coupés en dés (5 mm)
- 2 gros oignons finement hachés
- 300 g carottes coupées en fines rondelles
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 l de lait
- 1 bt haricots de Soissons (250 g)
- 2 dl de demi-crème
- 200 g épinards en feuilles surgelés (décongelés)
- 150 g gruyère râpé
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade



## Préparation :

1. Faire revenir les oignons dans le beurre.
2. Ajouter les poireaux et les carottes, faire revenir. Mouiller avec le bouillon, porter à ébullition.
3. Ajouter le lait, la noix de muscade et les pommes de terre et porter à ébullition. Laisser mijoter à feu bas 20 min à mi-couvert.
4. Ajouter les épinards et les haricots rincés et égouttés, mijoter encore 5 min.
5. Incorporer la crème, rectifier l'assaisonnement.
6. Ajouter le gruyère râpé. (Merci d'apporter le gruyère dans un sachet à part)

Votre soupe doit être déposée vendredi 13 décembre à l'Escale jusqu'à 14h30 ou directement sur place (chapiteau de la gare d'Yverdon) entre 15h et 16h. Vous pouvez contacter Raffaele (079 810 52 14) ou Luc (078 403 88 57). Un grand merci pour votre investissement !