**MINESTRONE À LA CRÈME DE COMTÉ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Préparation : 20 minutes



**Ingrédients**

300 g de Comté

400 à 500 ml de lait demi-écrémé ou entier

500 ml de bouillon de votre choix

400 g de légumes de saison variés

250 g de pâtes à bouillon (pâtes alphabet par exemple)

Quelques feuilles de sauge ou de romarin (facultatif)

Râper le Comté.

Faire bouillir le lait (on peut y faire infuser une feuille de laurier ou de sauge pour l’aromatiser) puis verser le lait sur le Comté et mixer jusqu’à obtention d’une texture crémeuse sans grumeaux. Si celle-ci est trop ferme, on peut rajouter du lait et inversement du Comté si elle est trop liquide. Ne pas hésiter à poivrer beaucoup !

Tailler les légumes en petits dés puis les faire cuire dans le bouillon jusqu’à ce qu’ils soient relativement tendres. Ajouter les pâtes puis laisser bouillir jusqu’à cuisson de celles-ci.

Dresser les légumes et les pâtes dans une assiette creuse ou un grand bol et ajouter une louche de soupe au Comté pour un dîner chaleureux et gourmand.

****

**Crédit photo : Yacine Sadik @sadiksansvoltaire / Recette : Chloé Charles / Cniel**