

MINISTRONE À LA CRÈME DE COMTÉ

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes



Ingédients

- 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.