

Soupe de champignons au reblochon

Pour 4 personnes

250g de champignons brun

500g de pommes de terre

1 gousse d'ail

2 échalotes

Romarin

1 litre de bouillon de poulet

Préchauffez le four à 200°C.

Lavez et émincez les champignons, épluchez et émincez la gousse d'ail et les échalotes. Répartissez les champignons, l'ail et les échalotes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, parsemez de romarin et enfournez à 200°C. Pendant 20 minutes.

Epluchez les pommes de terre et faites les cuire à l'eau ou à la vapeur.

Préparez 1 litre de bouillon de volaille chaud.

Quand tout les éléments sont prêts, mélangez-les et mixez les dans une casserole. Faites chauffer et incorporez le reblochon coupé en morceaux, quand tout les morceaux auront disparus ce sera prêt.

Tendez vos bols !!!!