

## Soupe de poireaux au comté



### Pour 1 personne :

- 1 poireau
- 1 pomme de terre
- 3 brins de persil (facultatif)
- 1/2 tablette de bouillon de volaille ou de légumes
- 50 g de comté
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Epluchez le poireau, retirez les premières feuilles, coupez-le en deux et rincez-le pour enlever la terre. Coupez-le en rondelles.

Epluchez la pomme de terre et coupez-la également en rondelles. Faites revenir les rondelles de pomme de terre et de poireau dans une casserole avec l'huile d'olive. Couvrez et laissez cuire, à feu doux, 5 min. Ajoutez la demi-tablette de bouillon, recouvrez d'un demi-litre d'eau. Ajoutez le persil et laissez cuire 20 min.

En fin de cuisson, ajoutez le fromage, remuez.

Mixez la soupe, dégustez-la avec des copeaux de fromage.