

# Soupe aux pommes de terre de l'Emmental

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

**800 g de pommes de terre à chair farineuse**

**2 petits oignons**

**200 g de blanc de poireau**

**300 g de carottes**

**40 g de beurre**

**1,2 l de bouillon de légumes**

**1 dl de crème acidulée**

**1 petit bouquet d'herbes avec persil et cerfeuil**

**un peu de vinaigre de cidre**

**un peu de noix de muscade fraîchement râpée**

**Sel et poivre du moulin**

**8 fines tranches d'Emmental**

- Éplucher les pommes de terre et les détailler en petits cubes.
- Hacher les oignons pas trop fin.
- Mettre une grande casserole sur le feu, ajouter le beurre et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajouter maintenant les pommes de terre et les faire revenir pendant environ deux minutes.
- Verser le bouillon de légumes ainsi que le laurier et laisser mijoter 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Pendant ce temps, éplucher les 300 g de carottes, les couper en très petits dés puis nettoyer les 200 g de poireaux et les couper en fines lamelles.
- Hacher encore le persil et le cerfeuil.

- Une fois les pommes de terre cuites, ajouter la crème acidulée ainsi que le persil, le cerfeuil, du sel, du poivre blanc du moulin et de la muscade fraîchement râpée et mixer la soupe avec votre mixeur plongeant.
- Ajouter maintenant le poireau et les carottes et laisser mijoter le tout pendant encore 10 minutes. Les carottes doivent rester croquantes.
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter encore un filet de vinaigre de pomme.
- Répartissez la soupe de pommes de terre finie dans des assiettes et les garnir de quelques brins de ciboulette puis placer dessus deux tranches d'Emmental.