

SOUPE HIVERNALE, COURGE, PANAIS ET POIREAU À LA FOURME D'AMBERT

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 PERS

FAIRE REVENIR **1 OIGNON** ET **2 GOUSSES D'AIL** DANS **3 CS D'HUILE D'OLIVE**

COUPER EN MORCEAUX ET METTRE DANS LE BOL OU FAITOUT

- **UN MORCEAU DE COURGE**

- **2 PANAIS**

- **1 POIREAU**

- **SEL+ POIVRE+MUSCADE**

COUVRIR D'EAU ET LAISSER CUIRE 25 À 30 MIN

MIXER ET AJOUTER **100 GR DE FOURME D'AMBERT** ET LAISSER FONDRE, AJOUTER **50 GR DE CRÈME**, RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT ET MIXER LÉGÈREMENT, SERVIR AVEC DES CROÛTONS GRILLÉS