



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**SOUPE GOURMANDE**  
AUX LÉGUMES  
D'Auvergne-Rhône-Alpes  
**ET NOIX**  
**DE GRENOBLE AOP**

**MA RÉGION, SES TERROIRS**

ce sont :

- Des produits **cultivés ou élevés à 100%** en Auvergne-Rhône-Alpes
- Des produits **transformés avec au moins 80% de la matière première** issue d'Auvergne-Rhône-Alpes



## SOUPE GOURMANDE AUX LÉGUMES D'Auvergne- RHÔNE-ALPES ET NOIX DE GRENOBLE AOP



4 PERSONNES



15 MIN.



30 MIN.

### INGRÉDIENTS

- 3 pommes de terre
- 1 poireau
- 1 oignon paille
- 1 navet
- 135g de Reblochon
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de crème de Bresse liquide
- 5 noix de Grenoble AOP
- Une noix de beurre

**Les + :** lardons (fumés ou non), croûtons, tofu fumé

### PRÉPARATION

Lavez et épluchez tous les légumes, coupez-les grossièrement en morceaux de même taille pour une cuisson uniforme.

Dans une casserole, faites caraméliser l'oignon à feu fort, puis ajoutez les pommes de terre, le poireau, le navet et l'ail.

Couvrez d'eau, ajoutez le Reblochon coupé en dés (pensez à enlever la petite pastille de cire sur le dessus du fromage).

Après environ 30min à couvert à feu moyen, vérifiez que les légumes sont cuits à l'aide d'un couteau.

Mixez ensuite votre soupe et ajoutez la crème.

Assaisonnez à votre convenance (sel et poivre).

Dans une poêle chaude, faites fondre le beurre et faites griller les morceaux de noix de Grenoble AOP.

Servez la soupe chaude et saupoudrez-la de noix de Grenoble AOP grillées.

A ce stade-là, votre soupe est déjà très bonne mais vous pouvez la rendre EX-CELL-ENTE en faisant griller quelques lardons, quelques croûtons ou encore du tofu fumé que vous disposerez sur la soupe au moment de servir.

Gourmandise et plaisir garantis !

