

# Soupe de chalet du Parc Gruyère-Pays-d'Enhaut

## Entrée (végétarien)



**Temps de levage:** env. 90 minutes

**Temps de cuisson:** env. 20 minutes

## Ingrédients

- 50 gr. de beurre
- 400 gr. d'oignon (émincer les oignons)
- 800 gr. de poireau (couper le poireau, en tranches d'env. 1 cm)
- 2,5 lt. d'eau
- 500 gr. de pommes de terre (couper les pommes de terre en petits cubes)
- 130 gr. de cornettes moyennes
- 1 lt. de lait
- 250 gr. de crème acidulée
- 1 poignée d'épinards sauvages (couper grossièrement l'épinard)
- 1 poignée d'orties (facultatif)
- Sel, poivre
- Bouillon
- Ciboulette
- Gruyère râpé (râper le Gruyère)
- Croûtons

## Préparation

- Faire revenir les oignons dans le beurre.
- Ajouter le poireau, faire suer quelques minutes.
- Mettre 200 gr. de lard fumé (facultatif).
- Mouiller et laisser mijoter quelques minutes.
- Ajouter la moitié des pommes de terres.
- Assaisonner et laisser mijoter 20 minutes.
- Ajouter le solde des pommes de terre, les cornettes et le lait.
- Cuire à feu doux pendant 30 minutes.
- Introduire la crème et les épinards.
- Laisser mijoter encore 5 minutes.
- Au moment de servir, ajouter la ciboulette.
- Les croûtons et le Gruyère râpé sont servis à côté.

## Information intéressante

- Cette soupe était préparée dans les chalets d'alpage quand les légumes frais faisaient défaut.
- Elle était composée de plantes cueillies aux alentours, d'aliments conservés et de produits fabriqués sur place.

## Conseils

- L'épinard sauvage que l'on trouve aux alentours des chalets peut être remplacé par de l'épinard du jardin.
- Vous pouvez remplacer le bouillon en cuisant un morceau de lard fumé dans la soupe.

---

## Auteur

Philippe Roch  
Restaurant La Croix de Fer  
Rte d'Allières 96  
1669 Montbovon

## Producteur

Laiterie de Montbovon  
Route de l'Intyamon 324  
1669 Montbovon  
Tél. +41 026 928 11 43