

## SOUPE AU FROMAGE

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 50g de lard salé coupé en petits dès
- 1 oignons émincé
- 1 L de bouillon de légumes
- Poivre du moulin et sel
- 250g de pain demi seigle, coupé en tranches et légèrement grillé ou rassi
- 400g de Salers ou de Cantal, coupé en fines lamelles
- 2 CS de crème fraîche.

*1) Faire fondre le lard dans une petite poêle et faire dorer l'oignon.*

*2) Porter le bouillon à ébullition, y jeter l'oignon, le lard fondu, du poivre et un peu de sel (en tenant compte du sel contenu dans le fromage)*

*3) Faire cuire à petit bouillon pendant 20mn.*

*4) Garnir une soupière allant au four de couches alternées de pain grillé et de fromage, en terminant par une couche de fromage. Verser dessus la crème et le bouillon très chaud.*

*5) Mettre la soupière découverte à feu modéré th5 (180°), pendant 20mn env.  
Servir dans des assiettes à soupe ou des bols.*