

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette du livre TM « Les soupes en 4 saisons »

Soupe au cantal

Pour 6 personnes



250 g de cantal
6 oignons
1300 g d'eau
1 cube de bouillon de légumes
1 cc de gros sel
Poivre
200 g de pain de campagne

Mettre le cantal en morceaux dans le bol et mixer 6 sec VIT 5. Réserver.

Mettre les oignons coupés en 2 dans le bol et mixer 6 sec VIT 6.

Racler les parois du bol avec la spatule et régler 4 min Température varoma VIT mijotage ou VIT 1 pour le TM21.

A la sonnerie, ajouter l'eau dans le bol, avec le cube de bouillon, le gros sel et un peu de poivre, et programmer 20 min Temp Varoma VIT 1.

Pendant ce temps, tapisser le fond du panier de cuisson d'une couche de tranches de pain de campagne.

Mettre 1/3 du cantal au dessus des tranches de pain, et continuer à alterner pain et fromage en finissant par une couche de pain. (voir photo ci-dessous)



A la fin de la minuterie, mettre le panier en place (voir photo) et programmer 15 min à 70° VIT 1.



A la sonnerie, sortir le panier, démouler délicatement son contenu dans une grande assiette et le couper en 6 parts.



Répartir le contenu du bol de soupe à l'oignon dans 6 assiettes creuses et déposer dans chacune une des parts "pain-fromage" préalablement découpées -comme un gâteau- (voir dernière photo).