

Bien qu'actuellement, je ne me verrai pas manger une soupe chaude, je tiens quand même à présenter cette recette! Je l'ai, je l'avoue, préparé cet hiver. A cette époque, l'idée de créer mon blog me taraudait déjà l'esprit, et je prenais déjà quelques photos de mes plats. Or cette soupe est la première recette dont la photo m'a semblée à peu près digne d'être présentée! (ce qui m'a, par conséquent, conforté dans l'idée de créer mon blog) Donc puisque je me suis lancée hier, il m'était difficile de ne pas vous faire profiter de cette recette plutôt destinée aux soirées de grand froid, je l'admet! Elle est inspirée d'un excellent livre: « *Les fromages de France et leurs recettes* », livre qui a également une petite histoire, mais que je raconterai peut être une prochaine fois!

Pour l'instant, voici la recette:

*Ingrédients:*

- *3 beaux poireaux*
- *20 cL de crème liquide*
- *1L d'eau*
- *1 c. à s. de farine*
- *125g de Bleu des Causses*
- *Persil*
- *Sel et Poivre*
- *2 c. à s. d'huile*

*Laver et couper les poireaux en rondelles.*

*Faire chauffer à feu doux l'huile dans la casserole, y incorporer ensuite les poireaux pendant une quinzaine de minutes.*

*Verser ensuite l'eau, couvrir et porter à ébullition. Laisser alors à feu moyen pendant une dizaine de minutes.*

*Pendant ce temps, mélanger bien la crème liquide et la farine pour éviter les grumeaux.*

*Verser la crème dans la casserole, enlevée du feu. Ajouter le Bleu des Causses.*

*Mixer le tout. l'ensemble doit être onctueux et uniforme.*

*Décorer avec un brin de persil et servir rapidement.*