SOUPE DE LÉGUMES AU FROMAGE NAZARETH



Instructions:
Émincer les oignons, les pommes de terre, les brocolis, les oignons nouveaux, le piment et les asperges. Faire fondre le beurre et y faire revenir les légumes émincés.

Ajouter le bouillon, un peu de noix de muscade, du poivre et du sel.

Laisser cuire 30 minutes. Ajouter ensuite le cresson ciselé et mélanger immédiatement au blender avec le fromage râpé.

Rectifier éventuellement l'assaisonnement et garnir avec une feuille de cresson et quelques copeaux de fromage.

Serves:
4 people
Type de recette:
Entrée
Niveau de difficulté:
3