

Soupe à la pierre du Pays-d'Enhaut

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 cs de semoule
50 g de beurre
1 oignon haché
50 g d'épinards (ou d'orties) hachés
1 l d'eau
30 g de vermicelles
1 gros caillou
1 dl de vin blanc
Sel, poivre fraîchement moulu
100 g de fromage de l'Etivaz AOP râpé



Préparation

1. Etuver la semoule au beurre. Ajouter l'oignon et les épinards. Faire revenir.
2. Déglacer à l'eau. Ajouter les vermicelles et le caillou. Laisser cuire à gros bouillons durant 20 minutes.
3. Ajouter le vin et porter à ébullition. Saler et poivrer. Verser dans des assiettes à potage. Parsemer de fromage.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 252 kcal; protéines: 9 g; lipides: 9 g; glucides: 9 g.