

RECETTE



Ingrédients

50g de farine
25cl de crème fraîche
200 de meule du plateau
50g de beurre
2 jaunes d'oeuf
sel et poivre
2 cubes de bouillon

SOUPE À LA MEULE DU PLATEAU

La Meule du Plateau: un fromage de montagne au Pays de Herve, à 354m de haut.

Démarche

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger bien.
2. Mouiller avec un litre d'eau et délayer avec un fouet.
3. Ajouter les cubes de bouillon et porter à ébullition tout en fouettant.
4. Incorporer le fromage rapé toujours en fouettant.
5. Dans un bol, mélanger la crème fraîche et les 2 jaunes d'oeuf. Verser ce mélange dans la casserole en fouettant et en diminuant la source de chaleur.
6. Saler, poivrer et ajouter de la muscade.
7. Parsemer de croutons si vous en avez envie (histoire que ce soit encore plus gras).