



# Soupe Savoyarde

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Après une balade sur les plateaux Savoyardes, une bonne soupe sera de mise pour reprendre des forces.

## Ingrédients:

- 200 g de lardons fumés
- 1/2 boule de céleri rave
- 1 poireau
- 2 navets
- 2 oignons
- 4 pommes de terre
- 1/2 litre de lait
- 50 g de beurre
- 50 g de fromage râpé

**Recette pour: 8 personnes**

## Réalisation:

Commencer par laver les légumes, le poireau, les navets, les pommes de terre et la demi boule de céleri rave. Couper finement le poireau. Les navets et la demi boule de céleri seront coupés en petits morceaux après épluchage. Les oignons seront ciselés. Mettre du beurre dans un faitout et faire revenir les oignons. Ajouter les lardons et le poireau, faire revenir environ 10 minutes. Mouiller avec 2 litres d'eau. Cuire pendant 20 à 25 minutes. Ajouter les pommes de terre. Faire cuire 10 minutes. Vérifier l'assaisonnement et compléter avec le lait et le beurre. Pour le service, mettre dans les assiettes creuses, une tranche de pain et du fromage râpé dessus. Verser dessus la soupe bouillante.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



© 2016 vision-plaisir