

Soupe du Nouvel-An

Soyez les bienvenus à la soupe du

1er Janvier 2025

A la grande salle de Cheyres, à partir de 17h00 jusqu'à 21h00

Le vieux chalet d'alpage, immortalisé dans une chanson célèbre du barde dans le canton de Fribourg. Entre ses murs blancs et sous son toit de bardeaux, cette soupe, dégustée par l'armailleur - nom donné aux pâtres de la Gruyère - pourrait constituer un authentique des 'poyas' qui font la richesse de l'imagerie populaire.

Temps de préparation : 1 h. 15 minutes

400 g pommes de terre, épluchées et coupées en petits dés
60 g beurre
60 g épinards (si possible, épinards sauvages)
60 g fèves ou soissons (pois de légumes secs)
400 g navets-raves, oignons, carottes, poireaux, mélangés, le tout coupé grossièrement
60 g macaroni cassés
2 l bouillon de boeuf
0,5 l lait
2 cl crème
30 g ciboulette ciselée
100 g gruyère râpé
prise sel, poivre, muscade

Préparation :

Faire suer tous les légumes. Moullier avec le bouillon. Ajouter les fèves. Assaisonner.

Faire mijoter le tout pendant 50 minutes.

Ajouter les macaroni cassés. Le lait et laisser cuire une dizaine de minutes.

En fin de cuisson, ajouter la crème et le fromage.
Rectifier l'assaisonnement.
Saupoudrer de ciboulette.

LA SOUPE DU CHALET

Bénéfice en faveur de :

