



SOUPE VELOUTEE AU CAMEMBERT

Soupe gagnante au concours de dégustation à l'occasion de la manifestation

« AUTOUR DE LA SOUPE » *Pour 6 personnes*

3 oignons

3 tranches de pain de mie

4 pommes de terre

1 bon camembert de Normandie

1 gousse d'ail

Couper tous les ingrédients en petits morceaux

Ajouter 2.5 litres d'eau

Assaisonner sel et poivre

Faire bouillir et cuire à frémissement pendant 30 mn

Assaisonner sel et poivre

Passer l'ensemble au chinois

Avant de servir ajouter 20 cl de crème fraîche et un jaune d'œuf

Vous pouvez ajouter du persil ou du cerfeuil

Et bon appétit bien sûr

Christian Kern