



Soupe de tortellini gratinée au Chaussée aux Moines

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 18 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 50 cl d'eau
- 120 g de petits pois surgelés ou frais
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 petits oignons frais avec la tige
- 1 cuillère à soupe d'un mélange d'herbes (cerfeuil, ciboulette, coriandre)
- 1 paquet de tortellinis à la viande
- 80 g de Chaussée aux Moines
- Poivre

1. Dans une grande casserole, faites bouillir l'eau avec le bouillon cube.
2. Coupez les oignons en fines rondelles. Réservez un peu de vert pour parsemer sur la soupe au dernier moment.
3. Plongez les oignons dans la casserole et ajoutez les petits pois et les herbes.
4. Laissez frémir 5 minutes le temps que les légumes soient tendres.
5. Immergez les tortellinis dans ce bouillon et attendez 2-3 minutes qu'ils remontent à la surface, lorsqu'ils sont cuits.

6. Versez dans des petites soupières individuelles ou des assiettes creuses allant au four, parsemez du vert d'oignon réservé, poivrez généreusement.
7. Râpez le Chaussée aux Moines tout juste sorti du réfrigérateur à l'aide d'une râpe à fromage à grosses ouvertures, recouvrez-en votre plat et faites gratiner sous le grill du four quelques minutes.

© Chaussée aux Moines