

# Beaufort en soupe gratinée savoyarde

## Ingrédients

200 g râpé  
1 l 1/2 eau  
1 l 1/2 bouillon  
1/2 l lait bouilli  
1 céleri-rave  
2 poireaux  
1 navet  
3 pommes de terre  
20 g beurre  
15 g sel  
8 tranches de pain  
2 pincées de sel, poivre concassé

## La recette

Epluchez, taillez les légumes en julienne. Faites-les revenir à la poêle. Mouillez avec le bouillon. Laissez cuire 1 heure à feu doux. A part, dans l'eau salée, cuisez les pommes de terre. Réduisez-les en purée. Rôtissez les tranches de pain. Râpez le fromage. Dans une soupière allant au feu, disposez en couches alternées le pain et le fromage. Mélangez la purée de pommes de terre et le lait dans le potage de légumes. Réchauffez. Versez sur le pain dans la soupière. Enfournez immédiatement 15 minutes à 260°.