

## La Soupe de Noël

- 4 tranches fines de pain dur de campagne
- 1,5 j de bouillon de volaille ou de légumes
- 250 de « graisse de Noël » (cantal jeune)
- 30 g de beurre, 2 beaux oignons
- Sel & poivre noir

•  
Râpez grossièrement le fromage ou émiettez finement. Pelez et émincer les oignons. Faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais à feu modéré. Ajoutez les oignons et remuez avec une spatule en bois pour les faire cuire doucement sans qu'ils colorent

Quand ils sont bien ramollis et légèrement blonds ajoutez le bouillon et portez le tout à ébullition. Puis laissez frémir pendant 10mn

Pendant ce temps dans votre soupière déposez en couches successives les morceaux de pains et de fromage, salez poivrer. Verser doucement le bouillon sur l'ensemble pour bien l'imbibier. Couvrez et laissez reposer 10 minutes

## Cake au bleu d'Auvergne (8p)

3 œufs, 150 g de farine, 1 sachet de levure, 10 cl d'huile de tournesol, 12.5 cl de lait entier, 100gr de gruyère râpé, 150gr de bleu, 50 de figues sèches, 30g de noix concassées. 5cl armagnac, sel/poivre

Préchauffez votre four à 180°, coupez les figues en morceaux et les tremper dans l'alcool. Mélangez au fouet les œufs, la farine, la levure, sel, poivre, puis peu à peu l'huile et le lait tiède, puis le gruyère, le bleu émietté, les noix, les figues. Mélangez le tout, verser dans le moule à cake et mettre au four pendant 45mn. Démoulez et servir avec une salade verte. Il se sert aussi découpé en cube pour l'apéritif ou servir de pain pour le fromage. Il peut être également coupé en tranche et passer au gril 1mn