

# Soupe au maroilles

## Ingrédients

500 g d' oignons

500 g de pommes de terre

1/2 maroilles

20 cl de crème fraîche

30 g de beurre

1 cuillère à soupe de farine

1.5 l d'eau

## Préparation

**Préparation** : 30 min

**Cuisson** : 30 min

1. Couper les oignons et les faire revenir dans le beurre.
2. Ajouter la farine et laisser dorer.
3. Ajouter l'eau et les pommes de terre coupées en dés.
4. Saler, poivrer.
5. Laisser cuire 30 min.
6. Mixer.
7. Ajoutez la crème fraîche et le Maroilles coupé en morceaux.
8. Laisser sur le feu et remuer jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.