

## **Soupe du chalet**

40 personnes

- 1 potiron
- 4 kg de pommes de terre
- 1 kg de carottes
- 10 chèvres frais
- Persil, cerfeuil, ciboulette
- Poivrons
- 3 litres de crème

Dans 5 litre d'eau, mettre à cuire le potiron, les pommes de terre et les carottes, coupés en dés. Laisser cuire 40 minutes.  
Mixer. Ajouter 2.5 litres de crème. Laisser cuire 10 minutes.

Hacher les fines herbes et le poivron.  
Mettre les fromages dans le cutter. Mixer avec les fines herbes.  
Ajouter les 500 g de crème. Mixer à nouveau.

Réaliser des quenelles et dresser dans des assiettes creuses.  
Servir le potage dans cette assiette.