

## Toast aux noix et fromage Gruyère Emmi avec et soupe aux poireaux

Temps de préparation : **10 min**

Temps total : **30 min**

Portions : **4**



Fromage : **Gruyère**

### Ingrédients :

- 350 g de poireaux
- 1 oignon
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 800 ml de bouillon de légumes
- 250 ml de jus d'orange
- Tabasco
- Sel et poivre
- 1 orange non pelée
- **250 g de fromage Gruyère Emmi**
- 25 g de noix
- 2 œufs
- 4 tranches de pains au choix
- 1 c à s de thym

### Préparation :

1. Couper le poireau en fines rondelles.
2. Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans l'huile. Ajouter le poireau et faire revenir quelques minutes.
3. Verser le bouillon, laisser mijoter pendant 10 minutes environ. Ajouter le jus d'orange et quelques gouttes de Tabasco, saler et poivrer. Râper finement l'écorce d'orange et ajouter les zestes à la soupe. Peler l'orange et la couper en quatre tranches.
4. Râper finement le fromage et hacher grossièrement les noix. Battre les œufs et les mélanger avec le fromage et les noix. Corriger l'assaisonnement.
5. Faire légèrement griller les toasts en les passant au four à 220 degrés. Tartiner la préparation au fromage sur les toasts et poser dessus les tranches d'orange.
6. Faire gratiner au four jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Si possible, utiliser le gril.
7. Faire chauffer la soupe brièvement, saupoudrer de thym. Servir la soupe accompagnée des toasts au fromage. Un vrai régal !