

pour 4 personnes

SOUPE GRATINÉE À LA TOME DU RAMIER

Bouillon de légumes mixés

300g de Tome du Ramier

Pain dur

Sel, poivre

- 1 Dans des bols individuels en terre allant au four, alternez une couche de pain avec une couche de Tome du Ramier en lamelles
- 2 Versez sur cette préparation le bouillon de légumes
- 3 Terminez par une couche de lamelles de Tome du Ramier
- 4 Mettre au four chaud pendant 15 minutes
- 5 Servez aussitôt et bon appétit !



LA FERME
DU
RAMIER

Vente à la ferme du lundi au samedi
de 9h à 13h et de 15h à 18h30

Pour plus de renseignements : 05 63 03 14 49

www.latomeduramier.com

