



# *Soupe borlotti et gorgonzola*

## *Ingrédients*

- 500 g de haricots borlotti, déjà cuits
- 200 ml d'eau de cuisson des haricots
- 25 g de miso
- 250 g de Gorgonzola
- Sel, poivre blanc

## *Préparation*

- Passer les haricots cuits au mixer et verser dans une casserole. Porter à ébullition.
- Ajouter le miso préalablement dissous dans l'eau de cuisson des haricots.
- Ajouter le Gorgonzola coupé en dés et cuire à feu moyen en évitant porter à ébullition, afin que le fromage ne fonde pas complètement.
- Saler et poivrer.
- Servir la soupe bien chaude.