



Soupes

Soupe de chicorée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de chicon
2 oignons
4 tranches de jambon sec italien
1 litre de bouillon de poulet
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
2 feuilles de laurier
1 clou de girofle
1 gousse d'ail
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Hachez l'oignon et l'ail et faites-les revenir dans un peu de beurre. Entretemps coupez les chicons en gros morceaux. Ajoutez les chicons à l'oignon et faites cuire un peu. Ajoutez ensuite le bouillon, le clou de girofle et le laurier. Laissez cuire 25 minutes.

Retirez le laurier et le clou de girofle et mixez la soupe finement. Salez et poivrez.

Répartissez dans des bols et terminez avec une tranche de jambon fumé et du persil frais.

