



Soupes

Soupe au fromage et à la bière

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 oignon (ciselé)
2 brins thym
2 tiges de céleri (en morceaux)
2 carottes (en morceaux)
1 pomme de terre (en dés)
persil (quelques touffes)
1 cuillère à soupe de ciboulette (hachée fine)
200 millilitres de bière brune
1 litre de bouillon de poulet
150 grammes de fromage (demi-vieux ou cheddar, râpé)
1 feuille de laurier
2 Pain gris (tranches, en morceaux)
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez un filet d'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez le laurier et le thym et faites cuire ensemble 3 minutes en remuant. Ajoutez le céleri, les carottes et les dés de pomme de terre et cuisez encore 5 minutes.

Déglacez avec la bière et faites doucement réduire durant 2 minutes. Ajoutez le bouillon de poulet et portez à ébullition. Faites mijoter la soupe 15 minutes à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.

Rôtissez les morceaux de pain bien dorés dans du beurre. Poivrez et faites égoutter sur du papier de cuisine.

Retirez le laurier et le thym de la soupe et ajoutez le fromage râpé. Mixez bien la soupe. Goûtez puis éventuellement salez et poivrez. Partagez la soupe sur 4 assiettes et terminez avec un peu de persil, de ciboulette et les croûtons.

Conseil: Pour encore plus de vitamines vous pouvez garnir cette soupe de quelques fleurs de brocoli.

