

Soupe à la bière

UNE RECETTE DE PHILIPPE MASSART

Ingrédients

- 2 gousses d'ail
- Poireaux
- Pommes de terre
- Carottes
- Céleri
- Bière engissoise
- Crème fraîche
- Gouda râpé
- Noix de jambon d'Ardenne
- Coriandre
- Pain



Instructions

- Faire rissoler 1 gousse d'ail dans du beurre avec la noix de jambon coupée en dés.
- Coupez les légumes en julienne et ajouter dans la casserole. Les faire dorer avant d'ajouter la bière.
- Faire frémir puis ajouter de l'eau à hauteur. Faire bouillir puis mixer.
- Ajouter la crème fraîche et des la coriandre.
- Couper le pain en morceaux, le faire dorer dans une poêle avec 1 gousse d'ail et de la coriandre.
- Servir la soupe avec les croustons.

