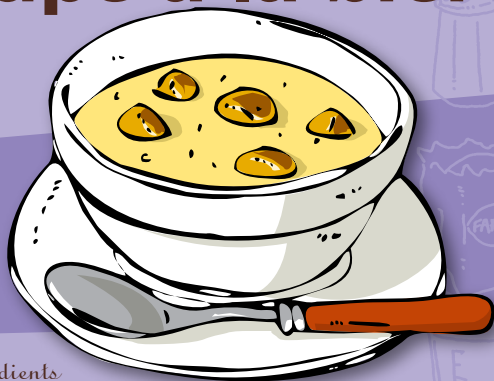


Soupe à la bière



Ingrédients

Pour 4 personnes :

80g de beurre fermier

1 oignon

1 carotte

½ boule de céleri rave

1 poireau

1 pomme de terre

1 bouteille de cuvée de
 jonquilles*

1 l d'eau

4 ailerons de volaille

Sel, poivre

2 cuillères à soupe de
 crème fraîche

Dans une casserole, faites suer les légumes (oignon, poireau, carotte, pomme de terre). Coupez en brunoise, dans un beurre chaud, mais pas coloré, pendant quelques minutes. Mettez les ailerons de volaille et laissez dorer. Ajoutez le céleri coupé en cubes, versez la bière et l'eau. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure.

Retirez les ailerons de volaille et mixez la soupe. Rajoutez quelques noisettes de beurre, 2 cuillères de crème fraîche et mélangez.

Accompagnements proposés : jambon coupé en petits dés, du fromage type vieux gouda, crème fraîche, persil haché et des croûtons.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Cette recette vous est
 proposée par :
 La brasserie "Au Baron"
 2, rue du Piémont
 59570 GUSSIGNIES
 Tél : 03 27 66 88 61