

SOUPE À LA BIÈRE

Proportions pour 10 personnes

2 l d'eau ou bouillon de volaille,
0,5 l de bière blonde légère,
150 g d'oignon haché,
250 g de mie de pain (ou chapelure),
75 g de beurre,
3 dl de crème fraîche,
croûtons frits au beurre (facultatif),
sel, poivre, muscade

-
- Faire blondir l'oignon haché dans le beurre chaud. Mouiller avec l'eau (ou le bouillon de volaille), ajouter la bière.
 - Dès l'ébullition, verser en pluie la mie de pain (ou la chapelure).
 - Assaisonner (attention si le fond de volaille l'est déjà), laisser cuire doucement 25 à 30 minutes.
 - Passer la soupe au moulin à légume, grille fine. Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement.
 - Servir bouillant accompagné de croûtons

Jean-Pierre Dézavelle
Professeur agrégé, Chef de travaux
du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch