

Soupe de Chicons à la Bière et aux Noix de Saint-Jacques

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|----------------------|
| - CHICON(S) | 1kg |
| - POMME(S) DE TERRE | 2 |
| - BOUILLON DE POULE | 1.5 litres (2 cubes) |
| - BIÈRE D'ABBAYE | 15 cl (Blonde) |
| - CRÈME FRAICHE | 10 cl |
| - PERSIL | |
| - MAIZENA | 2 c à soupe |
| - NOIX DE SAINT-JACQUES | 16-24 |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 2 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Coupez et ôtez les cœurs durs des chicons.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud pendant quelques minutes puis ajoutez les dés de pommes de terre.
- Mouillez alors avec le bouillon.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 30 minutes.
- Ajoutez alors la crème et la bière et poursuivez la cuisson encore 10 minutes.
- Mixez au mixeur plongeur afin d'obtenir un potage lisse. Salez et poivrez.
- Saupoudrez ensuite de persil.
- Si nécessaire, prélevez 2 c à soupe de potage chaud et ajoutez la maïzéna. Fouettez puis intégrez ce mélange à l'ensemble du potage.
- Au moment de servir, faites griller les noix de Saint-Jacques dans du beurre chaud. Assaisonnez de sel, poivre et l'ail écrasé.
- Servez le potage dans des assiettes creuses et accompagnez de 2-3 noix par personne.