


metro



Soupe crémeuse à la bière, à l'oignon et au Cheddar

Évaluer cette recette ★★★★★ 3 Votes

 Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 1:20 CUISSON | 1:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml (4 c. à soupe) Beurre

1 1/2 l (6 tasses) Oignons, coupés en dés

1 l (4 tasses) Bouillon de boeuf

Au goût muscade, fraîchement râpée

1 bouteille Bière brune

225 g (1/2 lb) Cheddar fort canadien, émietté

Au goût, sel et poivre

Préparation

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter les oignons et cuire à couvert pendant 15 minutes. Découvrir et cuire de 30 à 40 minutes de plus ou jusqu'à ce que les oignons soient bien colorés. Ajouter le bouillon et la muscade. Couvrir, amener à ébullition puis réduire le feu. Laisser mijoter pendant 15 minutes.

Dans une petite casserole, sur feu moyen, amener la bière à ébullition et la faire réduire de moitié. Retirer du feu, ajouter le Cheddar fort et le faire fondre en brassant. Verser dans le mélangeur, ajouter 250 ml (1 tasse) de soupe à l'oignon et amener à consistance lisse. Réserver.

Retirer la soupe du feu et la passer au tamis. Réserver le liquide.

Mettre les oignons dans le robot culinaire et réduire en purée lisse. Verser la purée dans la grande casserole, incorporer le liquide et la préparation au Cheddar fort. Saler, poivrer et servir très chaud.

Source : Féd. producteurs de lait du Québec

Accords vins et mets

Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en



bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
