

Ingrédients

- 40 cl de Tournay Triple
- 1 cube de bouillon (volaille) dilué dans 1 <u>L</u> d'eau
- 50 cl de lait

- 8 beaux chicons
- 3 pommes de terre
- 2 cuillères de flocons d'avoine
- 1 noisette de beurre

- 1 éclat d'ail
- Du fromage râpé
- Un peu de cerfeuil
- Sel, poivre, thym
- Retirez le cône amer à la base de chaque chicon. Émincez grossièrement 6 chicons et les 2 autres finement
- Épluchez et pressez l'éclat d'ail. Épluchez et découpez les pommes de terre en cubes
- Dans une casserole, placez les 6 chicons, l'ail pressé, les dés de pommes de terre, les flocons d'avoine, le thym, le bouillon et la bière
- Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois et couvrez la casserole
- Portez à ébullition et cuisez à feu moyen pendant 20 minutes
- Mixez les ingrédients pour créer une texture lisse et crémeuse
- Séparément, faites fondre le beurre et un peu d'huile d'olive dans une cocotte
- Versez-y les 2 chicons finement émincés et remuez jusqu'à ce qu'ils soient légèrement cuits et recouverts de beurre
- 9 Servez le potage et ajoutez les chicons tombés au beurre par-dessus

À déguster avec du fromage râpé et quelques feuilles de cerfeuil ainsi qu'avec une délicieuse Tournay Triple.

Bonne dégustation!

