

Soupe aux chicons

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 à 5 chicons
- 1 oignon
- 1 noix de beurre
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille ou de légumes

Facultatif :

- 1 barquette de crevettes ou des lamelles de saumon fumé
- Crème fraîche liquide
- Ciboulette ciselée

Préparation :

1. Coupez l'oignon en petits morceaux.
2. Découpez les chicons en petits tronçons.
3. Faites fondre le beurre. Ajoutez les oignons émincés et les faire un peu revenir. Ensuite, ajoutez les chicons coupés. Faites suer en mélangeant le tout.
4. Ajoutez 1 litre d'eau et le cube de bouillon. Laissez cuire 15 à 20 minutes.
5. Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire (sel et poivre).

Dressez le potage bien chaud dans des bols ou des assiettes creuses et garnissez d'un filet de crème fraîche, de ciboulette ciselée et de crevettes ou de lamelles de saumon fumé.

