

Stage de cuisine belge

Potage de chicons au jambon des Ardennes

Ingrédients pour 4 portions :

Chicons : 300 gr
Pommes de terre 250/300 gr
1 oignon petit
Un demi-morceau de sucre
Crème 125 ml
Lait 250 ml
Bouillon (volaille) 500 ml
Jambon cru des Ardennes 2 tranches
Sel, poivre

Préparation

Faire cuire doucement le bouillon, le lait, le sucre, l'oignon émincé, les pommes de terre, la moitié des chicons pendant 25 minutes. Saler et poivrer.

En faire une crème fine au mixer.

Ajouter la crème.

Couper les chicons finement et le jambon cru, répartir dans les assiettes.