

Soupe à la bière et au Chester



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

100 g [Chester](#) râpé
4 tranches de pain de mie
1 l de pale-ale
15 g fécule
20 g beurre
sel, cayenne
Worcestershire sauce

Préparation

Poêlez ou grillez les tranches de pain de mie. Versez dans une casserole le Chester râpé. Dissolvez la fécule dans un bol de bière. Mouillez-en le fromage râpé. Laissez fondre à feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois. Lorsque le mélange est homogène, versez peu à peu le reste de la pale-ale sans cesser de tourner. Après la reprise de l'ébullition, laissez cuire 5 minutes au moins. Rangez les croûtons dans le fond de la soupière ou des assiettes des convives, versez le potage dessus.