

SOUPE A LA BIERE

- 2 litres de bière blonde
- 30 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 6 jaunes d'œuf
- 30 cl de crème fraîche
- 1 c. à soupe de farine
- Muscade
- Sel
- Poivre

Faire fondre le beurre dans une casserole. Le saupoudrer de farine et laisser colorer le mélange à feu doux en mélangeant en permanence.

Verser la bière de petit à petit tout en mélangeant.

Dans un saladier mélanger la crème, le sucre et les jaunes d'œuf.

Incorporer au mélange à la bière.

Saler et poivrer, puis ajouter un peu de noix de muscade.

Laisser épaissir à feu doux pendant 10 mn.

Servir sur des tartines de pain de campagne légèrement grillée.