

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## CRÈME À LA BIÈRE & FROMAGE



### **BOUILLON :**

2 c. à table d'huile

$\frac{1}{2}$  tasse de carottes hachées finement

$\frac{1}{2}$  tasse de céleri haché finement

$\frac{3}{4}$  tasse d'oignon haché finement

2 à 3 gousses d'ail hachées finement

1 tasse de bouillon de poulet

$1\frac{1}{2}$  tasse de bière (blonde ou rousse au choix)

### **CRÈME :**

2 c. à table de beurre

$\frac{1}{4}$  tasse de farine

$1\frac{1}{2}$  tasse de lait

3 tasses de fromage cheddar fort râpé finement (orange ou blanc à la limite)

$\frac{1}{2}$  c. à thé de sauce au piment fort ou Tabasco (quelques gouttes au goût)

1 c. à thé de sauce Worcestershire

Pour le bouillon :

Dans une casserole faire revenir tous les légumes dans l'huile feu moyen-élevé pendant environ 5 minutes jusqu'à rendre l'oignon translucide. Ajouter la bière, le bouillon et porter à ébullition. Diminuer le feu à moyen et laisser cuire environ 12 minutes.

Pendant ce temps préparer la crème

Pour la crème :

Dans une autre casserole faire fondre le beurre à feu moyen-élevé, réduire le feu à moyen, ajouter la farine et remuer de façon à avoir une pâte (ce qu'on appelle un ROUX)

Verser lentement le lait en remuant constamment pendant environ 4 à 6 minutes de façon à avoir une crème qui se rapproche de la béchamel.

Incorporer graduellement le fromage râpé en remuant toujours de façon à fondre le fromage au complet et avoir une crème épaisse. Ajouter la sauce Worcestershire et la sauce au piment fort et verser tout ce mélange dans le bouillon.

Afin d'avoir un mélange plus crémeux, passer 2 à 3 minutes le pied mélangeur dans la préparation

Poivrer, saler au goût

Ce plat d'origine Allemande est aussi très populaire dans le mid-ouest américain. Ce sont deux étapes relativement simples mais ça demande une présence constante à vos chaudrons pour ne pas la rater.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)