

## Crème de chicons



Entrée **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Un potage délicieux et particulièrement apprécié pendant les fêtes !*

### Ingrédients

- 2 kg de chicons
- 3 blancs de poireaux
- 3 cs de farine
- 2 l de bouillon de volaille
- 120 g de margarine
- 400 g de crème fraîche
- sel
- poivre
- croûtons

### Préparation

- 1 Nettoyez les chicons et enlevez les petits cônes amers à la base. Nettoyez les poireaux.
- 2 Coupez les chicons et les poireaux en lamelles et faites-les revenir dans une casserole, dans la margarine.
- 3 Saupoudrez de farine (tamisée) et mélangez énergiquement. Laissez cuire un peu.
- 4 Ajoutez petit à petit le bouillon chaud tout en remuant. Salez, poivrez et faites cuire.
- 5 Passez la soupe au mixer. Ajoutez la crème fraîche pour servir. Accompagnez d'un ravier de croûtons.

Proposé par

**Cuisine Familiale**

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)  
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

