



# Potage à la bière et au fromage Dairy Isle

## Ingrédients

- 4 c. à soupe de beurre Dairy Isle
- 2 carottes moyennes coupées en dés
- 2 bâtonnets de céleri moyens coupés en dés
- 4 gousses d'ail hachées
- 1/2 oignon blanc coupé en dés
- 1/2 c. à café de sel
- 3/4 de tasse de farine
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 1 tasse de lait
- 1 canette de bière de 12 oz
- 2 1/2 tasses de Cheddar fort Dairy Isle, râpé
- 1/2 c. à café de sauce Worcestershire
- 2 c. à café de moutarde de Dijon

## Méthode

- Faites fondre le beurre Dairy Isle dans une grande casserole.
- Ajoutez les carottes, le céleri, l'ail, l'oignon et le sel et faites revenir pendant 5 minutes.
- Ajoutez la farine et faites cuire encore 30 secondes en remuant constamment.
- Incorporez le bouillon et le lait et laissez mijoter 20 minutes. Retirez du feu et laissez reposer au moins 5 minutes.
- Versez dans le mixeur puis mélangez jusqu'à obtention d'un potage bien lisse (vous pouvez également utiliser un mélangeur à main). Versez le mélange dans la casserole.
- Incorporez la bière et ajoutez lentement tout le fromage. Continuez à battre jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- Ajoutez enfin la moutarde de Dijon et la sauce Worcestershire et mélangez bien.
- Laissez mijoter 15 à 20 minutes pour épaissir.
- Servez et dégustez.