

Potage à la farine torréfiée
recette de ma maman

Ingrédients :

6 cuillerées à soupe de farine

Un morceau de beurre

Un petit pot de crème

Sel, poivre

Croûtons frits

Bouillon de boeuf : (un litre et demi environ).

Sur feu doux, versez la farine dans une casserole à fond épais, remuez à la cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une farine grillée bien dorée.

Ajoutez le bouillon et laissez cuire 15 min en évitant les grumeaux. Au moment de servir : salez et poivrez, ajoutez le beurre et la crème, versez dans la soupière sur les croûtons frits au beurre.