

Portions - 6 en entrée

Préparation - 20 minutes

Cuisson - 40 minutes

## ingrédients

- + 4 c. à soupe d'huile d'olive
- + 2 gros oignons tranchés
- + 2 gousses d'ail entières
- + 1c à soupe de sirop d'érable
- + 8-10 petites rabioles pelées et coupées en cubes grossiers
- + 1 litre de bouillon de poulet ou de légumes
- + Quelques branches de thym frais
- + Sel, poivre
- + 300-350 grammes de fromage Fêtard (ou Oka classique), la croute enlevée et coupé en fines tranches

*Le fêtard est un fromage au lait cru, à pâte semi-ferme, macéré et lavé à la bière La Maudite. Il est produit par la Fromagerie du champ à la meule*

## Potage de rabioles et oignons caramélisés au Fêtard

### directions

- Faire chauffer l'huile d'olive dans un grand chaudron à feu moyen.
- Ajouter l'oignon et l'ail et les faire dorer quelques minutes.
- Baisser le feu et laisser compoter 7-8 minutes.
- Ajouter le sirop d'érable pour faire caraméliser et brasser pendant 1 minute.
- Ajouter les cubes de rabioles et les branches de thym.
- Ajouter du bouillon de poulet ou de légumes jusqu'à ce que les légumes soient tout juste couverts. Saler, poivrer et laisser cuire une vingtaine de minutes.
- Retirer les branches de thym, ajouter le fromage puis laisser fondre.
- Passer le potage au pied mélangeur ou au mélangeur. Ajuster l'assaisonnement.