**Crème de chicons avec jambon sec de chevreuil**

**chicons  
bouillon de poulet  
ail  
oignons  
oignons de printemps  
jambon sec de chevreuil  
crème fraîche  
sel et poivre  
poivre de cayenne**

Préparez une soupe avec des chicons hachés, de l'ail, de l'oignon et du bouillon de poulet. Assaisonnez avec du poivre, du sel et une pincée de poivre de cayenne. Laissez mijoter pendant une vingtaine de minutes et mettez ensuite dans le mixeur à main.

Fouettez la crème à moitié. Coupez le jambon séché en lanières.

**Dans l'assiette à soupe** : une louche de soupe garnie d'un filet de crème, de ficelles de jambon hachées et du vert d'un oignon de printemps haché.