



THE J.M. SMUCKER Co

Soupe aux pommes de terre

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 24 mins 6 N/A

Ingredients

- 2 lb (1 kg) de pommes de terre pour cuisson au four (3 ou 4)
- 2 c. à table (30 mL) de beurre ou de margarine
- 1 oignon moyen, haché
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage
- 3 tasses (750 mL) de bouillon de poulet
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** sans gras, 2 % ou régulier

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- 1/2 c. à thé (2 mL) chacun; de sel et de poivre
- 1/2 tasse (125 mL) de fromage cheddar, râpé en filaments
- **Garniture :**
- persil frais, haché
- 1/3 tasse (75 mL) de fromage cheddar fort, râpé en filaments

Directions

Step 1:

Piquer la pelure des pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Faire cuire les pommes de terre au micro-ondes à puissance élevée (100 %) de 10 à 12 minutes, en les tournant une fois, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les laisser refroidir. Les couper en deux dans le sens de la longueur. Enlever la chair à l'aide d'une cuillère (jeter les pelures) et l'écraser grossièrement avec une fourchette. Réserver.

Step 2:

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre sur feu moyen. Y faire sauter l'oignon environ 3 minutes. Incorporer la farine et faire chauffer environ 1 minute. Verser le bouillon de poulet, porter à ébullition en remuant fréquemment.

Step 3:

Ajouter le lait évaporé, les pommes de terre, le sel et le poivre et faire chauffer environ 5 minutes, en remuant fréquemment. Retirer du feu, incorporer le fromage et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Step 4:

Garniture : servir dans des bols et garnir de persil et de fromage.

Images

