

5
15

Chaudrée de pommes de terre et crumble de bacon à la mijoteuse

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

5 heures à faible intensité (mijoteuse)

Information nutritionnelle

Par portion: calories 480; protéines 18 g; matières grasses 22 g; glucides 56 g; fibres 5 g; fer 3 mg; calcium 256 mg; sodium 1 034 mg



En manque d'idées pour remplir votre Thermos ? Cette succulente soupe-repas aux patates et au bacon est parfaite pour cela ! Gageons que vous aurez hâte à l'heure du lunch !

Ingrédients

- 750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet
- 60 ml (1/4 de tasse) de farine
- sel et poivre au goût
- 908 g (2 lb) de pommes de terre coupées en cubes
- 1 oignon haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de thym haché
- 250 ml (1 tasse) de crème à cuisson 15%

Pour le crumble:

- 180 ml (3/4 de tasse) de cheddar orange râpé
- 10 tranches de bacon cuites coupées en morceaux
- 3 oignons verts émincés

Sélectionner tous les ingrédients

Préparation

- 1 Dans la mijoteuse, déposer le bouillon et la farine. Saler et poivrer. Fouetter.
- 2 Ajouter les pommes de terre, l'oignon, l'ail et le thym. Remuer.
- 3 Couvrir et cuire à faible intensité de 5 à 7 heures, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- 4 Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la crème dans la mijoteuse et remuer.

- 5 Pour une texture lisse, émulsionner la préparation à l'aide du mélangeur-plongeur.
- 6 Si la chaudière n'est pas transférée immédiatement dans les Thermos, s'assurer de la réchauffer au micro-ondes ou dans une casserole avant de la déposer dans les Thermos.
- 7 Dans quatre Thermos, verser de l'eau bouillante. Laisser réchauffer 5 minutes, puis retirer l'eau.
- 8 Répartir la chaudière dans les Thermos. Fermer hermétiquement.
- 9 Dans un bol, mélanger les ingrédients du crumble. Réserver au frais.
- 10 Au moment du repas, garnir la chaudière de crumble.