

# La soupe Cheeseburger ultime

TEMPS DE PRÉP

**15 MIN**

TEMPS TOTAL

**1 H**

PORTION

**4**[Imprimer](#)[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 pains à hamburger, coupés en carrés d'environ 1 cm de côté (1/2 po)
- 4 tranches de bacon, coupées en dés
- 225 grammes bœuf haché maigre
- 2 c. à s. beurre
- 1 oignon, coupé en petits dés
- 2 carottes, coupées en petits dés
- 2 branches de céleri, coupées en petits dés
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 c. à t. de sauce Worcestershire
- 2 c. à s. farine tout usage
- 1 boîte Bouillon de bœuf Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S®
- 1 tasse crème épaisse
- 2 feuilles de laurier fraîches
- 1 grosse pomme de terre Yukon Gold, pelée et coupée en dés

- 1 tasse de fromage cheddar râpé
- 2 d' oignons verts hachés ou de ciboulette

**Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

---

## Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
  2. Étaler les morceaux de pain à hamburger en une seule couche sur une plaque de cuisson. Mettre au four et faire cuire jusqu'à ce que le pain soit croustillant et doré, soit environ 10 minutes; réserver.
  3. Entre-temps, dans une grande poêle, faire cuire le bacon à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brune et devienne croustillant, soit de 6 à 8 minutes. Le transférer dans une assiette, sur une feuille de papier absorbant; réserver.
  4. Garder l'équivalent d'une cuillère à soupe (15 mL) de graisse dans la poêle, vider le reste, puis remettre à chauffer à feu moyen-vif. Ajouter le bœuf haché et faire cuire jusqu'à ce qu'il devienne brun, environ 3 à 5 minutes, en émiettant la viande durant la cuisson; vider l'excès de graisse et réserver.
  5. Faire fondre le beurre dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter l'oignon, le céleri et les carottes et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient mi-tendres mi-croquants, soit environ 4 minutes. Ajouter l'ail et la sauce Worcestershire et poursuivre la cuisson durant 1 minute. Ajouter la farine et la mélanger au fouet jusqu'à ce qu'elle soit légèrement brunie, soit environ 1 minute. Incorporer graduellement le bouillon de bœuf et la crème et continuer à mélanger au fouet tout au long de la cuisson, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement, soit de 1 à 2 minutes. Ajouter les feuilles de laurier et la pomme de terre.
  6. Porter à ébullition, puis réduire et laisser mijoter jusqu'à ce que les morceaux de pomme de terre soient tendres, soit de 12 à 15 minutes. Incorporer la viande hachée et le fromage, puis saler et poivrer au goût. Servir immédiatement avec les croûtons (morceaux de pain à hamburger), le bacon et les oignons verts en garniture.
- 

## Conseils et Recettes

*Ajouter un supplément de fromage cheddar râpé sur le dessus et de sauce épicée, si désiré.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**  
**Laissez un commentaire si-dessous.**