

Soupe canadienne au fromage

- La soupe canadienne au fromage est une découverte délicieuse et super facile à faire!



Ingrédients :

Soupe :

- 3 tasses (750 ml) de bouillon de poulet
- 4 pommes de terre de taille moyenne, coupées en dés
- 1 tasse (250 ml) de céleri haché
- 1 tasse (250 ml) de carottes coupées en dés
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignon haché
- 1 blanc de poireau tranché en rondelles
- Sel et poivre
- 2 tasses (500 ml) de jambon cuit coupé en dés

Sauce au fromage :

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé
- 1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage
- 4 tasses (1 litre) de lait
- 1 lb (453 g) de fromage cheddar fort râpé (vous pouvez utiliser une autre sorte et même les combiner)

Préparation :

Pour faire la soupe :

1. Dans un grand chaudron, faites mijoter tous les ingrédients de la soupe, sauf le jambon, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Faire la sauce au fromage (voir en bas).
3. Ajouter la sauce au fromage dans la soupe.
4. Ajoutez le jambon et faites chauffer jusqu'à ce que ça soit bien chaud.

Sauce au fromage :

1. Dans un chaudron, faites fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter la farine et fouettez pour intégrer.
3. Ajouter le lait tranquillement, 1/4 de tasse à la fois, jusqu'à ce que ça soit homogène.
4. Ajouter le fromage et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
5. Ajouter à la soupe avec le jambon.
6. Chauffer et servir avec des croûtons.



C'est une soupe typiquement canadienne, vraiment gourmande, très riche, mais avec aussi une belle variété de légumes... À essayer :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)