

Soupe « Cheeseburger » avec bacon à la mijoteuse

- La soupe-repas «cheeseburger avec bacon» qui sort de l'ordinaire (À la mijoteuse!)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
4H30

TEMPS TOTAL
4H40

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 1 lb de boeuf haché cuite et avec le gras égoutté
- 1 canne de (15 oz / 443 ml) de tomates en dés (égoutté)
- 4 tasses (1000 ml) de bouillon de poulet
- 4 tasses (1000 ml) de patates, pelés et coupés en cubes
- 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpée
- 1 tasse (250 ml) de crème 35%
- 1/2 tasse (125 ml) de carottes coupés en dés
- 1/2 tasse (125 ml) de poivron vert, coupés
- 1/4 de tasse (65 ml) de farine tout-usage
- 3 gousses d'ail
- 2 branches de céleri coupés en dés
- 1 gros oignon coupé
- 1/2 cuillère à thé d'épices à chili
- Sel et poivre du moulin
- Morceaux de bacon (optionnel) (**Faire cuire le bacon à la perfection!**)

Préparation :

1. Commencez par faire cuire votre viande haché.
2. Mettre la viande, les tomates, les patates, les carottes, le poivron, l'oignon, le céleri et l'ail dans la mijoteuse.
3. Verser le bouillon de poulet par dessus.
4. Assaisonnez avec l'épice à chili ainsi que le sel et le poivre au goût.
5. Mettre à HIGH pendant 3 à 4 heures.

6. Dans un bol, mélangez la farine et la crème jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
7. Verser dans la mijoteuse. Ajouter le fromage.
8. Continuer la cuisson à la mijoteuse pendant encore 30 minutes.
9. Ajouter des morceaux de bacon et servir!

“ *C'est une soupe-repas vraiment délicieuse et facile à préparer dans la mijoteuse. Ça contient beaucoup de légumes, de la viande, du bacon et du fromage. C'est nourrissant, cochon et facile!*

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