

Soupe aux patates à la mijoteuse

- Une délicieuse soupe aux patates à la mijoteuse (très facile à faire!)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
4H

TEMPS TOTAL
4H10

PORTIONS
8-10

Ingrédients :

- 6 tranches de bacon, cuit, coupé en petits morceaux
- 3-4 tasses (750 ou 1000 ml) de **bouillon de poulet**
- 2 lb de pommes de terre style Yukon Gold, pelée et coupée en dés
- 1 oignon de taille moyenne coupé en dés
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1/3 de tasse (85 ml) de farine
- 1 tasse et demie de lait
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar râpée
- 1/2 tasse (125 ml) de Yogourt Grec
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- (optionnel) Garnir avec des oignons verts, ciboulettes, **crème sure**, bacon, fromage.

Préparation :

1. Ajouter 3 tasses de bouillon de poulet, les patates et l'oignon dans le bol de votre mijoteuse. Mélanger et démarrer la cuisson pour 6 à 8 heures à LOW ou 3 à 4 heures à HIGH.
2. Lorsque la soupe est presque prête, faites fondre le beurre dans un petit chaudron à feu moyen élevé. Ajoutez la farine, mélangez et faites cuire pendant environ 1 minute.
3. Ajouter le lait en mélangeant jusqu'à ce que la texture soit parfaitement homogène. Laissez mijoter jusqu'à ce que la texture devienne assez épaisse.
4. Verser dans la mijoteuse.
5. Ajouter le fromage, le yogourt grec, le sel et le poivre.

6. Vous pouvez piler les pommes de terre pour épaissir la soupe, ou piler juste un peu ou pas piler du tout. Vous pouvez aussi ajouter 1 tasse de bouillon de poulet si vous voulez qu'elle soit plus liquide.
7. Bien mélanger.
8. Servir et garnir d'oignons verts, bacon, fromage ou autres.

“

Préparez-vous cette délicieuse soupe aux patates à la mijoteuse! Il y a un petit ingrédient secret à l'intérieur...

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