



Temps Total  
**40 MIN.**

Portion  
**PORTIONS**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**8**

Personne ne peut résister à des frites gaufrées, particulièrement quand elles sont recouvertes d'une chaurrée de palourdes crémeuse, de fromage, de tomates et de ciboulette. Un plat qui plaira à tous ☑

 **Tip**

Amenez ce plat au niveau supérieur en déposant quelques palourdes cuites à la vapeur sur le dessus. Utilisez des frites gaufrées épicées pour ajouter du piquant à cette recette.

Conseils :

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
bacon haché	2 lb	905 g
farine tout usage	1/2 tasse	125 mL
lait	5 tasses	1 L
Chaurrée de palourdes Boston Signature de Campbell's®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
maïs en grains	2 tasses	500 mL
frites gaufrées	8 lb	
fromage cheddar râpé	8 tasses	2 L
tomates hachées et épépinées	4 tasses	1 L
ciboulette fraîche hachée	1 tasse	250 mL
quartiers de citron	16	16

**INSTRUCTIONS**

1. Cuire le bacon dans une grande poêle à frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Transférer avec une cuillère à trous sur une plaque recouverte de papier absorbant. Saupoudrer la farine sur la graisse de bacon. Cuire en remuant pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doré. Incorporer le lait graduellement en fouettant jusqu'à consistance lisse.
  2. Incorporer la soupe et fouetter jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à épaississement. Retirer du feu. Incorporer le maïs et le bacon. Réfrigérer jusqu'à 3 jours.
- Faire frire 1 lb (500 g) de frites gaufrées jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Disposer dans un plat de service peu profond. Verser 1 1/2 tasse (375 ml) de sauce chaude aux palourdes sur les frites. Garnir de 1 tasse (250 ml) de cheddar râpé, de 1/2 tasse (125 ml) de tomates et de 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette. Servir immédiatement avec 2 quartiers de citron.