



Temps Total
20 MIN.

Portion
4 OZ / 125 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
10

Voici un plat généreux et savoureux fait avec du bouillon de poulet Artisan, de la vraie crème, et du bacon croustillant coupé en juliennes.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Pommes de terre Yukon Gold	8	8
Bouillon de poulet Artisan	6 tasses	11/2 L
Crème	1 tasse	250 mL
Gousses d'ail, émincées	2 na	2 na
Bacon, coupé en julienne et cuit	2 oz	60 g
Ciboulette, hachée	1 c. à s.	15 mL
Poivre blanc, moulu	1/2 c. à t.	3 mL

INSTRUCTIONS

1. Disposer les pommes de terre dans une casserole et couvrir, avec le bouillon de poulet.
2. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que cela soit ramolli.
3. Faire chauffer la crème avec l'ail dans une casserole, puis laisser mijoter et mettre de côté.
4. Égoutter les pommes de terre * et mettre de côté 1/4 de tasse de bouillon.
5. Piler les pommes de terre jusqu'à ce que cela soit velouté, ajouter 1/4 de tasse de bouillon, la crème, puis bien mélanger.
6. Incorporer le bacon et la ciboulette aux pommes de terre.