



Temps Total  
**20 MIN.**

Portion  
**4 OZ / 125 ML**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**25**

Ajoutez une touche de gourmet à ce plat traditionnel préféré : des pommes de terre faites avec de la crème sure, des oignons caramélisés et du bouillon de poulet condensé, de Campbell®.

## INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Pommes de terre, crues et coupées en cubes de 1 po	2 1/2 lb	1 1/5 kg
Bouillon de poulet condensé, de Campbell®	48 oz	1 1/2 L
Poivre noir	1 c. à t.	5 mL
Crème sure	1/2 tasse	125 mL
Oignons, caramélisés	1 1/2 tasse	375 mL
Thym séché, émietté	1 c. à t.	5 mL

## INSTRUCTIONS

1. Mettre les pommes de terre et le bouillon dans une grande casserole. Porter à ébullition. Réduire le feu à «moyen». Couvrir et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
2. Égoutter, et mettre le bouillon de côté.
3. Piler les pommes de terre avec du poivre, de la crème sure et suffisamment de bouillon, pour obtenir la texture désirée. Incorporer les oignons et le thym sec.