SOUPE AU BACON ET AUX POMMES DE TERRE EN CROÛTE DE CROUSTILLES CUITE AU FOUR

Temps Total
MIN.

Portion
12 OZ (1½ TASSE OU 355 ML)

Difficulté
EASY

Rendements
9

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Bacon fumé, en dés moyens, cuit	4 tasses	1 L
Cheddar blanc, râpé	4 tasses	1 L
Signature Velouté de poireau et pomme* Chauffée et réservée	1 4 lb Sac	1 1.81 kg Sac
Les croustilles de pommes de terre Kettle®, écrasées grossièrement	3 tasses	750 mL
Crème sure	1 tasse	250 mL
Ciboulette ou oignon vert, tranché finement	1 tasse	250 mL

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 350 °F ou 180 °C

1) Incorporer 2 tasses (500 mL) de bacon et 2 tasses (500 mL) de cheddar blanc dans la soupe Velouté de poireau et pomme de terre.

2) Verser à la louche 12 oz (1 ½ tasse ou 355 mL) de soupe dans un récipient à soupe allant au four.

3) Garnir la soupe de 1/3 de tasse (75 mL) de croustilles écrasées, ¼ de tasse (50 mL) de fromage et 2 cuillérées à soupe (30 mL) de bacon en dés.

4) Cuire au four à 350 °F ou 180 °C de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit dorée.

* Peut être remplacée par la soupe Signature Potage parmentier et bacon

Tip

Pour servir : Garnir la soupe d'une cuillérée de crème sure et d'oignon vert ou de ciboulette.

1-800-461-SOUP (7687) © 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS CAMPBELLSFOODSERVICE.CA/FR/RECIPES