



Temps Total  
**45 MIN.**

Portion  
**250ML**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**6**

### INGRÉDIENTS

|  | POIDS        | MESURE    |
|--|--------------|-----------|
| Bacon, en tranches épaisses  | 1/4 lb       | 113 g     |
| Oignon, haché  | 1 tasse      | 250 mL    |
| Ail, finement haché  | 2 gousses    | 2 gousses |
| Origan sec   | 1/2 c. à thé | 2 1/2 mL  |
| Maïs en crème, en boîte  | 3 tasses     | 750 mL    |
| Grains de maïs, congelés   | 1/2 tasse    | 125 mL    |
| Tomates en dés, en boîte, avec leur jus (sans sel ajouté, de préférence) | 26 oz        | 796 mL    |
| Base de soupe concentrée aux tortillas à la mexicaine de Campbell's®     | 1,5 tasse    | 375 mL    |
| Eau  | 1,5 tasse    | 375 mL    |
| Persil italien frais, haché  | 3 c. à soupe | 45 mL     |

Gros sel et poivre noir frais moulu, au goût

### INSTRUCTIONS

1. Dans une marmite, faire cuire à feu moyen le bacon de 6 à 8 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Déposer le bacon cuit dans une assiette recouverte d'essuie-tout pour l'égoutter. Réserver.
2. Ajouter les oignons au gras du bacon et les cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides.
3. Ajouter l'ail et l'origan et remuer une minute de plus.
4. Ajouter le maïs en crème et les grains de maïs dans la marmite avec la **Base de soupe concentrée aux tortillas à la mexicaine de Campbell's®**, l'eau et les tomates en boîte (avec leur jus). Porter à faible ébullition et laisser mijoter à feu moyen-doux de 15 à 20 minutes environ, jusqu'à ce que la préparation épaississe.
5. Incorporer le persil et le bacon réservé et bien réchauffer.
6. Saler et poivrer au goût.