

Soupe Cheeseburger



TEMPS DE PRÉP 15 MIN

TEMPS TOTAL 1 H

PORTIONS 4

Ingrédients

- 4 tranches de bacon, coupées en dés
- 225 grammes bœuf haché maigre
- 2 c. à s. beurre
- 1 oignon, coupé en petits dés
- 2 carottes, coupé en petits dés
- 2 branches de céleri, coupées en petits dés
- 2 gousses d'ail, émincée
- 1 c. à t. de sauce Worcestershire
- 2 c. à s. farine tout usage
- 900 ml Bouillon de bœuf
- 1 grosse pomme de terre, pelée et coupée en dés
- 1 tasse de fromage cheddar râpé
- 1 tasse crème 15% cuisson

Méthode :

Dans un chaudron, faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Ajouter le bœuf haché et faire cuire 5 minutes.

Ajouter le reste des ingrédients sauf le fromage et la crème et laisser mijoter 20 minutes.

Ajouter le fromage et la crème et servir !

réf : <https://www.cookwithcampbells.ca/fr/recipe/la-soupe-cheeseburger-ultime/>