

# Chaudrée au bacon fumé, pommes de terre et poireaux

SERVINGS  
16-18



Laissez-vous tenter par une chaudrée riche et onctueuse préparée avec notre velouté de poireau et pomme de terre Signature. Chaque cuillerée déborde de tendres morceaux de pommes de terre, de bacon fumé et de légumes frais pour une expérience réconfortante sans pareil.

## MADE WITH



Signature Velouté de poireau et pomme de terre  
CASE CODE 13031

## Ingredients

12	Tranches de bacon, grossièrement hachées
2 gros	Poireau, paré, nettoyé et émincé finement
8 branches	Céleri, coupé en dés
2	Piments jalapeño, gros, épépinés et coupés en dés (facultatif)
3 g	Feuilles de thym, fraîches
8	Pommes de terre Yukon, lavées et coupées en cubes de 2,5 cm
1,7 L	Bouillon de poulet ou de légumes Campbell's <sup>MD</sup>
1 bac (1,81 L)	Signature Velouté de poireau et pomme de terre
423 g	Maïs en grains entiers, congelé
1,4 L	Lait (3 %)
6 g	Zeste de citron, finement râpé
6 g	Jus de citron, fraîchement pressé
	Poivre noir moulu (à votre convenance)

## Garniture

Ciboulette finement hachée  
Piment jalapeño coupé en dés  
Crème sure  
Cheddar fort râpé

## Directions

- 1 Dans un grand rondou chauffé à feu moyen, faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Retirer à l'aide d'une cuillère à trous et déposer sur une assiette recouverte d'essuie-tout.
- 2 Ajouter les poireaux, le céleri, les piments jalapeños (au goût) et le thym, puis faire revenir pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les poireaux soient translucides et les légumes tendres.
- 3 Ajouter les pommes de terre et le bouillon, puis porter à ébullition. Réduire le feu pour faire mijoter, couvrir et cuire pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre se défassent à la fourchette.
- 4 Ajouter le velouté de poireau et pomme de terre Signature, le maïs et le lait. Amener à ébullition et cuire jusqu'à ce que la soupe soit bien chaude. Incorporer le zeste de citron, le jus de citron et le poivre.
- 5 Réserver pour le service et garnir les portions de ciboulette hachée ou de jalapeno coupé en dés.