

# Soupe crémeuse aux patates et bacon

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 25 min / **Cuisson :** 20 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 kg de pommes de terre
  - ✓ 1 oignon
- ✓ 600 g de carottes coupées en dés
- ✓ 2 L de bouillon de volailles
  - ✓ 60 g de beurre
  - ✓ 80 g de farine
- ✓ 250 g de fromage râpé
- ✓ 250 g de bacon

## Préparation : *Recettes de Caline*

Épluchez et tranchez tout les légumes.

Placez les dans une grande cocotte que vous remplissez d'eau.

Portez à ébullition et faites cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, égouttez-les.

Préparez votre bouillon de volailles avec 2 L d'eau et 2 cubes de bouillon de volailles emietté et faites chauffer à petit feu

Dans une grande marmite, faites fondre le beurre à feu moyen.

Ajoutez la farine et bien mélanger jusqu'à homogénéité.

Ajoutez les 2 L de bouillon de volailles au fur et à mesure tout en mélangeant (si cela fait des grumeaux, passez un coup de mixeur plongeant).

Portez à ébullition en mélangeant.

Lorsque la soupe commence à épaissir, ajoutez le fromage, les légumes (carottes, pommes de terre et l'oignon) et le bacon.

Mélangez et laissez chauffer encore quelques minutes!

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**