

SOUPE AUX POMMES DE TERRE ET AU CHEDDAR

INGRÉDIENTS

½ tasse d'oignon haché
½ tasse de céleri haché
2 c. à soupe de beurre
4 tasses de pommes de terre pelées et coupées en dés
3 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
2 tasses de cheddar râpé
2 tasses de lait 3,25 %

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et faire revenir l'oignon et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les pommes de terre et le bouillon, et porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
2. À l'aide d'un pied mélangeur, réduire en purée lisse. Incorporer le lait et le cheddar. Poursuivre la cuisson à feu doux en remuant jusqu'à ce que le cheddar soit fondu.

Recette tirée du site www.tasteofhome.com

solutionentete.org

Le contenu de ce site Web ne doit pas se substituer aux conseils d'un médecin ni aux renseignements, aux conseils et à l'expertise des membres de votre équipe soignante.