



Soupe crémeuse style hamburger au fromage

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 filet d'huile végétale
- 450 g de bœuf haché maigre
- 1 petit oignon, haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 tasse de carottes coupées en brunoise
- 2 branches de céleri, coupées en brunoise
- 2 c. à thé d'assaisonnement italien
- 4 c. à table de beurre (divisées)
- 900 ml de bouillon de bœuf
- ½ tasse de jus de cornichon
- 4 tasses de pommes de terre, épluchées et coupées en petits cubes
- 1/4 tasse de farine
- 2 tasses de cheddar orange fort, râpé
- 1 tasse de crème 15%
- Sel et poivre, au goût

Garnitures

- Cubes de cornichons à l'aneth, au goût
- 1 tasse de cheddar orange fort, râpé
- Aneth fraîche, ciselée
- Croûtons (optionnel)

Préparation

1. Dans une casserole, verser un filet d'huile et 1 c. table de beurre.
2. Ajouter l'oignon, l'ail, les carottes, le céleri et l'assaisonnement italien.
3. Faire sauter 3-4 minutes à feu moyen vif, jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.
4. Ajouter le bœuf haché et cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
5. Ajouter le bouillon, le jus de cornichons et les pommes de terre .
6. Porter à ébullition et réduire le feu à moyen. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soit tendres.
7. Dans une petite casserole, faire fondre les 3 c. à soupe de beurre restant.
8. Ajouter la farine et cuire 3 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un roux .
9. Ajouter à la soupe et bien incorporer.
10. Laisser mijoter 5 à 6 minutes sans couvrir, pour épaissir.
11. Réduire à feu doux. Ajouter 1 tasse de cheddar et la crème. Brasser jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bien incorporer.
12. Saler et poivrer au goût.
13. Verser dans des bols.
14. Garnir avec vos choix de garnitures.