Le MEILLEUR potage aux pommes de terre

RECETTES – MIJOTEUSE – REPAS – SOUPES/POTAGES – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 ½ livres de pommes de terre Russet pelées et lavées
- 1 gros oignon jaune haché grossièrement
- 1 tête d'ail (approximativement 5-6 gousses pelées)
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 1 contenant de fromage à la crème
- ½ tasse de lait ou plus selon la consistance désirée
- 4-6 tranches de bacon (tranches épaisses) coupées en petits morceaux, cuit
- 1 tasse de cheddar râpé
- Ciboulette
- Huile de bonne qualité (facultative)
- Sel et poivre (la recette se double facilement si vous avez une grosse mijoteuse)

Préparation

1. Couper les pommes de terre en morceaux d'un demi-pouce.
2. Mettre dans la mijoteuse : les pommes de terre, l'oignon, l'ail et le bouillon.
3. Cuire pendant 6 heures à High ou 10 heures à Low
4. Lorsque la cuisson est terminée, ajouter le fromage à la crème.
5. Saler et poivrer.
6. À l'aide d'un pied mélangeur, mettre le mélange en purée.
7. Ajouter le lait et brasser un peu. Ajouter du lait si la consistance est trop épaisse.

8. Garnir avec du bacon, du fromage, de la ciboulette et au goût, un mince filet d’huile.
9. Déguster le tout avec des croûtons maison.