

Temps de cuisson : 35 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 8 bols



Potage Nachos

Ingrédients :

- 1 chou-fleur coupé en morceaux
- 3 c. à table de beurre
- 3 c. à table d'huile d'olive
- 2 carottes pelées et coupées en gros morceaux
- 2 branches de céleri coupé en gros morceaux
- 2 oignons coupés en quartiers
- 1 grosse patate pelée et coupée en morceaux
- 8 tasses de bouillon de légumes ou de poulet
- 2 c. à table de thym frais ou séché
- 1/2 tasse de fromage cheddar fort
- 1/2 tasse de salsa maison ou du commerce à consistance épaisse
- Croustilles de maïs (nachos)

Marche à suivre :

1. Dans un grand chaudron, faire fondre le beurre et l'huile d'olive à feu moyen.
2. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri. Cuire jusqu'à ce que les légumes ramollissent en brassant souvent. Ajouter le chou-fleur et cuire encore cinq minutes avec le couvercle sur le chaudron.
3. Ajouter la patate, le thym et le bouillon. Saler et poivrer au goût. Amener la soupe à ébullition, diminuer le feu à doux, couvrir et laisser cuire pendant 30 minutes.
4. Ajouter le fromage et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
5. Passer le pied mélangeur dans la soupe et la mettre dans le mélangeur pour la réduire en purée.
6. Servir la soupe avec une bonne cuillère de salsa au centre et des nachos (plutôt que des biscuits soda!).