

# Soupe au bacon et aux pommes de terre en croûte de croustilles cuite au four

TOTAL TIME  
40 min

PORTIONS  
12



Version revisitée du plat classique, la soupe Signature Potage Parmentier et bacon, garnie de bacon fumé, de cheddar blanc, de croustilles Kettle®, de ciboulette et de crème sure, est un mets riche et savoureux dont vos invités raffoleront.

## PRÉPARÉ AVEC



**Signature Potage Parmentier et bacon**  
CODE DE CAS 08166

## Ingredients

900 g	Bacon fumé, coupé en dés moyens
454 g	Fromage cheddar blanc, râpé
1 sac (1,81 kg)	<b>Signature Potage Parmentier et bacon</b>
210 g	Kettle Brand <sup>MD</sup> Croustilles, grossièrement écrasées
250 mL	Crème sure
250 mL	Ciboulette ou oignons verts, émincés

## Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °F ou 180 °C.
- 2 Incorporer 2 tasses (500 mL) de bacon et 2 tasses (500 mL) de cheddar blanc dans la soupe Velouté de poireau et pomme de terre.
- 3 Verser à la louche 12 oz (1 ½ tasse ou 355 mL) de soupe dans un récipient à soupe allant au four.
- 4 Garnir la soupe de ⅓ de tasse (75 mL) de croustilles écrasées, ¼ de tasse (50 mL) de fromage et 2 cuillérées à soupe (30 mL) de bacon en dés.
- 5 Cuire au four à 350 °F ou 180 °C de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit dorée.

## Pour Servir

Garnir la soupe d'une cuillérée de crème sure et d'oignon vert ou de ciboulette.