

# Soupe crémeuse aux pommes de terre et aux poireaux

TOTAL TIME  
45 minPORTIONS  
12

Une soupe crémeuse aux poireaux, aux pommes de terre et au cheddar, imprégnée d'ail et de thym, et agrémentée de morceaux de bacon croustillants et d'une pincée de ciboulette fraîche pour un délice savoureux et copieux.

**PRÉPARÉ AVEC****Signature Potage Parmentier et bacon**

CODE DE CAS 08166

## Ingredients

1 bac (1.81 kg)	Signature Potage Parmentier et bacon
2 L	L'eau
750 g	Poireau, haché
30 g	Ail, émincé
45 g	Thym frais, finement haché
115 g	Beurre
530 g	Fromage cheddar vieilli, râpé, divisé
Garniture :	
175 g	Morceaux de bacon
40 g	Ciboulette fraîche, finement hachée

## Directions

- 1 Préparer la soupe avec de l'eau tel indiqué. Sauté leeks, garlic and thyme in butter for 3 to 5 minutes until softened.
- 2 Faire sauter les poireaux, l'ail et le thym dans le beurre pendant 3 à 5 minutes jusqu'à croquants.
- 3 Incorporer le mélange de poireaux dans la soupe ; laisser mijoter de 3 à 5 minutes ou jusqu'à tendres. Incorporer 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar ; laisser mijoter à feu doux environ 1 minute ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.