



THE J.M. SMUCKER Co

Chaudrée de pommes de terre crémeuse

Donne: 10 tasses (2,4 L)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 20 mins 10 N/A

Ingredients

- 1 c. à thé (5 mL) d'huile de canola ou végétale
- 1 1/2 tasse (375 mL) de carottes, hachées (environ 2 grosses carottes)
- 1 1/2 tasse (375 mL) de céleri, haché (environ 2 branches)
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 lb (1 kg) de pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet, de légumes ou d'eau
- 2 boîtes (708 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 % (370 ml chacune)

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- 1/4 tasse (50 mL) d'aneth frais, haché
- sel au goût

Directions

Step 1:

Faire chauffer l'huile dans un grand chaudron (4 L/16 tasses) à feu moyen. Ajouter les 4 ingrédients suivants. Faire cuire en remuant occasionnellement pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter les pommes de terre et le bouillon. Porter à ébullition, couvrir et baisser le feu. Laisser mijoter 15 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Ajouter le lait évaporé Carnation® et poursuivre la cuisson 5 minutes. Réduire en purée la moitié de la soupe. Remettre dans le chaudron et bien remuer. Incorporer l'aneth. Saler au goût.

Garnir de fromage cheddar râpé.

Images

