



THE J.M. SMUCKER Co

Soupe au fromage cheddar

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 15 mins 6 N/A

Ingredients

- 3 c. à table (45 mL) de beurre
- 2 oignons, hachés
- 2 carottes, hachées
- 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 3 tasses (750 mL) de bouillon de bœuf, de poulet ou de légumes
- 1 1/2 tasse (375 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %

Lait évaporé

- 3 tasses (750 mL) de fromage cheddar, râpé
- 2 c. à table (30 mL) de fromage parmesan, râpé
- 1 c. à thé (5 mL) de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé (5 mL) de sauce Worcestershire
- sel et poivre blanc
- 2 c. à table (30 mL) de persil frais, haché

Directions

Step 1:

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons et les carottes et faire cuire de 4 à 5 minutes, jusqu'à tendreté, en remuant souvent. Incorporer la farine et poursuivre la cuisson 2 minutes.

Step 2:

Incorporer graduellement le bouillon et le lait évaporé. Porter doucement à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter sans couvrir pendant 10 minutes, en remuant occasionnellement.

Step 3:

À ce stade, la soupe peut être laissée ainsi ou réduite en purée. Retirer du feu et incorporer le cheddar, le parmesan, la moutarde et la sauce Worcestershire en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu (ne pas faire réchauffer la soupe, car le fromage pourrait se séparer). Saler et poivrer. Garnir de persil.

Images

