

Chaudière de maïs et de bacon

- La recette facile de chaudière de maïs et de bacon!



Ingrédients :

- 4 tasses (750 g) de grains de maïs
- 1 cuillère à thé de beurre
- 250 grammes de bacon coupés en dés
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 petit oignon coupé en dés
- 5 cuillères à soupe de farine
- 2 tasses (500 ml) de **bouillon de poulet**
- 3 tasses (750 ml) de lait
- 2 grosses patates coupées en dés
- 2 branches de thym
- 3/4 de tasse (185 ml) de crème 35% ou 10% (Selon vos préférences)
- 3/4 de tasse (185 ml) d'oignons verts hachés
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Mettre 1 cuillère à thé de beurre dans un grand chaudron à feu moyen élevé. Ajouter le bacon et faire cuire. Retirez le bacon du chaudron, mais laissez le gras.
2. Réduire à feu moyen. Ajouter le restant du beurre, l'ail et l'oignon. Faites revenir.
3. Ajouter la farine. Mélanger et faire cuire pendant 1 minute.
4. Ajouter le bouillon, le lait, les patates et le thym. Couvrir et laisser mijoter pendant 25 minutes.

5. Ajouter le maïs et faire cuire pendant 5 minutes.
6. Ajouter la crème, le 3/4 du bacon et les oignons. Assaisonner de sel et de poivre. Mélanger.
7. Retirer du feu.
8. Servir et garnir du restant de bacon et d'oignons verts.

“

Préparez-vous cette très onctueuse chaudière de maïs et de bacon... C'est absolument délicieux, facile à faire et c'est nourrissant comme une soupe-repas!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)