



Soupe aux pommes de terre, au fromage et au bacon à la mijoteuse

 PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 4 HR 30 MIN

Remplie de bacon et de pommes de terre tendres, cette soupe au fromage a tout le bon goût d'une soupe qui a mijotée tout l'après-midi. Parce que c'est le cas!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

- 4 tasses de bouillon de poulet avec 25 % moins de sodium
- 2 lb (900 g) de pommes de terre, épluchées, coupées en cubes de 1/2 po
- 2 de céleri, hachées finement
- 1 oignon, haché finement
- 1 c. à thé de poivre noir
- 1 tasse de crème légère
- 250 g de produit de fromage fondu *Velveeta*, coupé en cubes de 1/2 po
- 1 tasse de fromage Cheddar fort râpé CRACKER BARREL
- 3/4 tasse de yogourt grec nature faible en gras
- 10 tranches de bacon cuites, hachées
- 1/4 tasse de fécule de maïs
- 1/2 tasse d' eau froide

Que dois-je faire ?

Étape 1

Mélanger le bouillon de poulet, les pommes de terre, le céleri, l'oignon et le poivre dans la mijoteuse; couvrir. Cuire à FAIBLE intensité de 4 à 6 h (ou à intensité ÉLEVÉE de 2 à 3 h).

Étape 2

Chauffer la crème, le fromage *Velveeta*, le fromage râpé et le yogourt dans un bol micro-ondable à intensité ÉLEVÉE 3 min ou jusqu'à ce que le fromage *Velveeta* fonde complètement et que le mélange soit homogène, en remuant après chaque minute. Ajouter dans la mijoteuse en même temps que le bacon; bien mélanger.

Étape 3

Fouetter la fécule de maïs et l'eau dans un petit bol jusqu'à homogénéité. Verser dans la mijoteuse; remuer jusqu'à homogénéité. Cuire, à couvert, à intensité ÉLEVÉE 30 min ou jusqu'à ce que la soupe épaississe.

Conseils des Cuisines Kraft



Présentation suggérée

Accompagnez cette soupe consistante d'une salade de légumes variées en sac arrosée de votre vinaigrette *Kraft* préférée.

Calories **230**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 10 g	15 %
Matières grasses saturées 6 g	30 %
Cholestérol 30 mg	
Sodium 770 mg	32 %
Glucides 23 g	8 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 5 g	
Protéines 13 g	
Vitamine A	6 %
Vitamine C	10 %
Calcium	20 %
Fer	4 %

Portions

12 portions de 1 tasse (250 ml) chacune