



# SOUPE CRÉMEUSE POMMES DE TERRE ET BACON

8 À 10 PORTIONS

## INGRÉDIENTS

4 tasses de pommes de terre pelées et coupées en dés

1 oignon espagnol coupé en dés

1 tasse de carottes coupées en dés

1,5 L de bouillon de poulet

$\frac{3}{4}$  tasse de margarine molle

$\frac{3}{4}$  tasse de farine tout usage

1 tasse de fromage mozzarella râpé

5 tranches de bacon coupées en dés

$\frac{1}{4}$  c. à thé de poivre noir moulu

## PRÉPARATION

1. Éplucher et trancher les légumes.
2. Faire cuire les légumes et réserver.
3. Faire fondre la margarine, ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Ajouter le bouillon de poulet.
5. Porter à ébullition en mélangeant.
6. Lorsque la soupe commence à épaissir, ajouter le fromage, les légumes et le bacon cuit.
7. Mélanger et faire réchauffer.

