

Soupe de maïs paysanne, pomme de terre grelots, bacon cajun au miel et sifflets d'oignons verts |

Recette pour 4 personnes

Description

Une soupe réconfortante aux légumes et bacon croustillant.

L'astuce du chef

Afin de faire une soupe repas, il est possible d'ajouter du poulet cuit à cette recette.

Ingrédients

Soupe

- 500 Ml Maïs congelé
- 200 Gr Pommes de terre grelots
- 150 Gr Oignon
- 100 Gr Céleri
- 600 Ml Bouillon de légumes
- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Gousse(s) Ail

Garniture

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Bacon
- 2 Cuil. à thé Miel
- 4 Pincée(s) Épices cajun
- 2 Unité(s) Oignon vert

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Préparation avec le chef

Pelez et ciselez l'oignon.

Taillez les pommes de terre en 4 et le céleri en macédoine.

Taillez l'oignon vert.

Bacon

Placez les tranches de bacon sur la tôle à pâtisserie.

Arrosez le bacon avec un filet de miel et une pincée d'épices Cajun.

Placez au four une dizaine de minutes afin de caraméliser les tranches de bacon.

Laissez bien refroidir avant de concasser le bacon.

Soupe

Commencez par faire dorer l'oignon, l'ail avec le maïs et un peu de beurre.

Ajoutez le reste des ingrédients de la soupe, portez à ébullition et laissez mijoter 15 minutes.

Assaisonnez avant de servir.

Présentation

Déposez une portion de soupe dans vos bols, puis ajoutez un peu de bacon et quelques sifflets d'oignon vert.

Bon appétit!