

Soupe crémeuse aux patates ~ 8 bols



Ingrédients

- 1 ½ cuil. à table d'huile d'olive extra-vierge
- 1 tasse d'oignon haché (environ 1 ½ oignons)
- ½ cuil. à thé de thym frais haché
- 5 gousses d'ail, hachées
- 1 livre de patates pelées et coupées en cubes (environ 2)
- 1 livre de patates Yukon gold coupées en cubes (environ 4)
- 5 tasses de bouillon de poulet non salé (comme Swanson)
- 1 cuil. à thé de sel kosher, divisé
- 1 feuille de laurier
- 1 livre de choux-fleur (environ 1/2 tête)
- 3/4 de cuil. à thé de poivre frais moulu, divisé
- 1 ½ tasse de lait 2%
- 3/4 tasse d'oignons verts hachés
- ½ tasse de fromage blanc sans gras (comme du Vermont Creamery) ou de la crème sure
- 2 onces de fromage cheddar fort râpé (environ 1/2 tasse)
- 4 tranches de bacon, cuit et émietté

Étapes pour les patates:

1. Hacher l'ail et les oignons verts, peler les patates et les couper en cubes, couper le chou-fleur en petits bouquets et laisser de côté.
2. Chauffer un grand faitout sur un feu moyen élevé.
3. Ajouter 1 1/2 cuil. à thé d'huile dans le faitout et enduire le fond.
4. Ajouter l'oignon, le thym et l'ail.
5. Sauté pour 5 minutes ou jusqu'à tendreté, remuer à l'occasion.
6. Ajouter les patates, le bouillon, 1/2 cuil. à thé de sel et la feuille de laurier.
7. Couvrir le faitout.
8. Réduire le feu et laisser mijoter pour 35 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient vraiment tendre. Remuer à l'occasion.
9. Après 35 minutes, retirer du feu et enlever la feuille de laurier.

Étapes pour le chou-fleur: * pendant que les patates mijotent

1. Préchauffer le four à 350°.
2. Enduire une plaque à biscuit avec de l'huile végétale en aérosol
3. Combiner le reste de la cuillère à table d'huile, le chou-fleur, 1/4 cuil. à thé de sel et 1/4 de cuil. à thé de poivre. Bien enduire.
4. Rôtir à 350° pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en les tournant une fois seulement. Regarder attentivement
5. Placer le mélange de choux-fleur et le lait dans un mélangeur ou un robot.
6. Afin de laisser s'échapper la vapeur, retirer le centre du couvercle du mélangeur, sécuriser le couvercle sur le mélangeur et placer une serviette propre par dessus.
7. Mélanger jusqu'à homogénéiser.
8. Verser le mélange de choux-fleur dans un grand bol.

Combiner:

1. Ajouter la moitié du mélange de patates dans le mélangeur.
2. Pulser 5 à 6 fois ou jusqu'à ce que le mélange soit haché grossièrement.
3. Verser dans un bol avec le mélange de choux-fleur.
4. Répéter avec le reste du mélange des patates.
5. Placer le mélange patates et choux-fleur dans le faitout, sur un feu moyen.
6. Remuer le restant de 1/4 cuil. à thé de sel, 1/2 cuil. à thé de poivre, 1/2 tasse d'oignons verts et de fromage blanc.
7. Mélanger jusqu'à ce que le fromage fonde.
8. Saupoudrer également avec le reste des oignons verts, le fromage et le bacon.