

# Soupe de maïs paysanne, pomme de terre grelots, bacon cajun au miel et sifflets d'oignons verts - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 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

- 1 Canne(s) Boite de maïs (540 ml)
- 5 Unité(s) Pommes de terre grelots
- 1 Petit(e)(s) Oignon
- 1 Branche(s) Céleri
- 500 Ml Bouillon de légumes
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Gousse(s) Ail
  
- Beurre
- Sel et poivre

### Garniture

- 2 Tranche(s) épaisse(s) Bacon
- 1 Cuil. à thé Miel
- 2 Pincée(s) Épices cajun
- 1 Unité(s) Oignon vert
  
- Beurre
- Sel et poivre

## Préparation

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

Prévoir avant le cours vidéo

## Ingrédients

Lavez les légumes.

Pelez et hachez l'ail.

## Matériels

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).

1 casserole

1 bol

Linges propres, Cuillères à soupe (dégustation).

1 cuillère de bois

1 tôle à pâtisserie avec papier parchemin

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!**