

LA SOUPE DE GRAND-PAPA

1 sac de lait 2%
8 patates coupees en cubes
8 oignons coupes en cubes fins
500 gr. de bacon en cube (couper le bacon quand encore congele plus facile)
2 boites de mais en creme "ideal" 19 oz. chaque
1 boite de mais a grains entiers "ideal" de 19 oz.
Sel et poivre
1 tranche (1 cm. epais) de jambon en petit cube
1 c. a soupe comble de preparation sec pour bouillon de poulet
eau (2ou3 tasses assez pour recouvrir les patates crues en petits cubes)
persil

Dans une cocotte, mettre du Pam et faire frire le bacon (feu high), quand le bacon est cuit, ajouter les oignons et cuire

(feu moyen) ad oignons transparents. Sel et poivre au gout .Ajouter les patates et l'eau des patates (il faut avoir de l'eau par dessus les ingredients de la soupe en ajouter au besoin) et cuire (feu a 7) ad patates cuites ~ 20 min. Mettre la preparation de poulet ,le jambon et ajuster l'assaisonnement au gout. Ajouter le mais (les 3 boites) et amener a

ebullition, retirer rapidement du feu et ajouter le lait, persil au gout . la soupe est prete!