

Basilic tomate «crémeux» au lait d'avoine

TOTAL TIME
20 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
12



Une soupe végétale crémeuse aux tomates et au basilic faite avec du lait d'avoine.

PRÉPARÉ AVEC



Classique Tomates

SOUPES CLASSIQUE

CODE DE CAS 00016

Ingredients

1 boîte (1,36 L)	Classique Tomates
500 mL	L'eau
5 mL	Feuilles de basilic, séchées, émiettées
946 mL	Lait d'avoine à base de plantes de la série Barista de Pacific Foods™
5 mL	Feuilles de basilic frais, chiffonnade

Directions

- 1 Verser la soupe aux tomates condensée *Campbell's*® et l'eau dans une grande casserole et chauffer à feu moyen-vif. Bien mélanger pour combiner.
- 2 Incorporer le lait d'avoine à base de plantes Pacific Foods™ Original et le basilic sec, bien mélanger.
- 3 Porter à ébullition et réduire à feu doux et cuire 10 minutes.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour service chaud à 60 °C ou plus jusqu'à utilisation.

Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir chaque bol de basilic frais. Sers immédiatement.