

Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli piri piri

TOTAL TIME
35 minPORTION /
TAILLE
**1 cup or
250 mL**PORTIONS
8

Cette bisque riche et crémeuse alliant chou-fleur rôti et cheddar blanc vieilli est pourvue d'une audacieuse touche d'assaisonnement piri-piri. Garnie de persil frais, c'est là un mélange parfaitement équilibré alliant une chaleur réconfortante et des épices piquantes piri-piri.

PRÉPARÉ AVEC



**Verve^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc
vieilli**
CODE DE CAS 28975

Ingredients

- 1 sac (1,81 kg)** **Verve^{MD} Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli**
- 81 mL** Assaisonnement piri piri Club House^{MD}
- Garniture suggérée :
Persil frais, haché

Directions

- 1** Plonger le sac, congelé ou décongelé, dans l'eau bouillante.
- 2** Chauffer le produit jusqu'à 71 °C (160 °F).
- 3** À l'aide de pinces ou de gants résistants à la chaleur, retirer le sac de l'eau.
- 4** Ouvrir le sac : Faire une incision à l'aide d'un couteau sur la partie supérieure du sac.
- 5** Verser avec précaution dans le récipient de table à vapeur ou la bouilloire. Incorporer l'assaisonnement.

Pour servir

Garnir de persil.