

# Bol de poulet tinga

TOTAL TIME  
55 min

PORTION /  
TAILLE  
250 mL (1  
tasse)

PORTIONS  
24



Riz brun garni de poitrine de poulet effilochée et mijotée, d'oignons, d'ail, de soupe aux tomates, de cumin, de piments chipotle dans un bol garni de haricots noirs, de maïs, de fromage Monterey jack, d'avocat, de coriandre et de tortillas.

## PRÉPARÉ AVEC

**Campbell's** Chicken  
CODE DE CAS 12114

**Campbell's** Classique Tomates  
SOUPES CLASSIQUE  
CODE DE CAS 00016

## Ingredients

|                   |   |
|-------------------|---|
| 62,5 mL           | Huile de canola                               |
| 500 mL            | Oignon, tranché finement                      |
| 15 mL             | Ail émincé                                    |
| 2,5 mL            | Poivre noir, moulu                            |
| 15 mL             | Feuilles d'origan séchées                     |
| 5 mL              | Cumin, moulu                                  |
| 10 mL             | Piment chipotle en conserve, en purée         |
| 30 mL             | Coriandre, hachée                             |
| 5 L               | Poulet cuit, poitrine, effilochée             |
| 250 mL            | Chicken                                       |
| 1 boîte de 1,36 L | Classique Tomates                             |
| 6 L               | Riz brun cuit                                 |
| 11/2 L            | Maïs à grains entiers congelé, décongelé      |
| 1,5 L             | Haricots noirs, en conserve, rincés, égouttés |
| 750 mL            | Fromage Monterey Jack, râpé                   |
| 4 each            | Avocat, mûr, pelé, dénoyauté, tranché         |
| 24 each           | Tortilla de maïs, 6 pouces, réchauffée        |
| 125 mL            | Brins de coriandre                            |

## Directions

- 1 Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile de canola à feu moyen.
- 2 Ajoutez les oignons. Faire sauter pendant 2–3 minutes.
- 3 Ajoutez l'ail. Cuire encore 1 minute.
- 4 Ajoutez le poivre noir, l'origan, le cumin et le piment chipotle. Cuire 3–4 minutes.
- 5 Ajouter la coriandre hachée, le poulet et le bouillon de poulet. Laisser mijoter 5 minutes.
- 6 Ajouter la soupe aux tomates condensée Campbell's<sup>MD</sup>. Laissez mijoter à feu doux à moyen pendant 20 minutes.  
  
CCP : Chauffer à une température interne minimale de 165 °F / 74 °C pendant 1 minute.
- 7 Retirez la poitrine de poulet de la sauce. Effiloche. Remettre le poulet dans la sauce et réserver.  
  
CCP : Maintenir pour un service chaud à 140 °F / 60 °C ou plus jusqu'à ce que ce soit nécessaire.
- 8 Assemblez chaque bol dans l'ordre suivant :
  - 1 tasse (cuillère n° 4) de riz brun cuit
  - ½ tasse (cuillère n° 8) de mélange de poulet et de tomates
  - ⅓ tasse (cuillère n° 12) de maïs
  - ⅓ tasse (cuillère n° 12) de haricots noirs
  - ⅛ tasse (cuillère n° 30) de fromage Monterey Jack râpé
  - 3 tranches d'avocat

**Pour servir**

Garnir chaque bol d'1 tortilla coupée en 6 morceaux et d'un brin de coriandre. Servir immédiatement.