

# Chaudrée de poulet et de maïs buffalo

PORTION /  
TAILLE  
250 mL (1  
tasse)

PORTIONS  
12



Chaudrée de maïs copieuse avec une touche épicée de poulet Buffalo et une finale crémeuse.

## PRÉPARÉ AVEC



**Signature Chaudrée de maïs et poulet**

CODE DE CAS 10940

## Ingredients

1 (1,81 kg) bac  
375 mL

**Signature Chaudrée de maïs et poulet**  
Sauce Buffalo Frank's RedHot<sup>MD</sup>  
Fraîche ciboulette, hachée  
Fromage cheddar, râpé  
Fromage bleu, émietté

## Directions

- 1 Ajouter 1 contenant (2 blocs) de soupe dans la casserole.
- 2 Ajouter un plein contenant d'eau (1,9 l ou 8 tasses) ainsi que la sauce piquante, et couvrir.
- 3 Porter à ébullition (min. 82 °C ou 180 °F), en remuant de temps en temps.
- 4 Réduire le feu (71 °C ou 160 °F) et couvrir. Remuer périodiquement.

## Pour servir

Ajouter des garnitures suggérées.