

# Choux de Bruxelles au bacon

 TOTAL TIME  
**40 min**

 PORTION /  
 TAILLE  
**125 mL (½  
 tasse)**

 PORTIONS  
**32**


À la fois parfaitement crémeux et savoureux, ce plat est un accompagnement gourmand composé de choux de Bruxelles, de bacon croustillant, d'oignons, d'herbes et de notre soupe condensée *Campbell's*<sup>MD</sup> à la crème de champignons.

## PRÉPARÉ AVEC

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

*Campbell's* **Classic Cream of Mushroom**  
 SOUPES CLASSIQUE CODE DE CAS 01266

## Ingredients

4,25 L	Choux de Bruxelles (coupés en deux)
250 mL	Huile d'olive, divisée
500 mL	Oignon, tranché finement
5 mL	Poivre noir moulu
5 mL	Romarin frais, haché
15 mL	Persil, frais, haché
625 mL	Bacon, cuit, à teneur réduite en sodium
750 mL	<b>Chicken</b>
1 boîte (1,36 L)	<b>Classic Cream of Mushroom</b>
125 mL	Vinaigre de vin blanc

## Directions

- 1 Blanchir les choux de Bruxelles dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 3 minutes.
- 2 Mélanger les choux de Bruxelles dans un grand bol avec 125 mL (½ tasse) d'huile. Rôtir au four sur une plaque à 176 °C (350 °F) pendant 10 minutes. Réserver.
- 3 Faire chauffer le reste de l'huile dans une grande casserole. Ajouter les oignons. Cuire 3 minutes.
- 4 Ajouter le poivre noir, le romarin, le persil et le bacon cuit. Cuire 2 minutes.
- 5 Ajouter le bouillon de poulet *Campbell's*<sup>MD</sup>, la soupe condensée *Campbell's*<sup>MD</sup> à la crème de champignons et le vinaigre. Laisser mijoter 12 minutes à feu moyen-doux.

Produit *Campbell's*<sup>MD</sup> : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

Produit *Campbell's*<sup>MD</sup> : Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

## Pour servir

Mettre 125 mL (½ tasse) de choux de Bruxelles dans une assiette.