Choux de Bruxelles au bacon

Campbell's Service Alimentaire

TOTAL TIME	PORTION / TAILLE	PORTIONS
40 min	125 mL (½ tasse)	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*[MD] à la crème de champignons.

PRÉPARÉ AVEC

Chicken
CODE DE CAS 12114

Classic Cream of Mushroom
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	Chicken
1 boîte (1,36 L)	Classic Cream of Mushroom
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*[MD], la soupe condensée *Campbell's*[MD] à la crème de champignons et le vinaigre. Laisser mijoter 12 minutes à feu moyen-doux.

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

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.