

# Minestrone Saucisse Sans Viande

TOTAL TIME  
35 min

PORTION /  
TAILLE  
250 mL (1  
tasse)

PORTIONS  
13



Un minestrone à base de plantes à base de saucisse sans viande, haricots, tomate, pâtes.

## PRÉPARÉ AVEC


  
SOUPES CLASSIQUE

**Classique Tomates**

CODE DE CAS 00016

## Ingredients

332 mL	Pâtes ditalini (en forme de petit tube)
15 mL	Huile d'olive
907 g	Crumbles style saucisses italiennes sans viande
5 mL	Poudre d'ail
5 mL	Feuilles d'origan, séchées, broyées
500 mL	Haricots verts, congelés, coupés
500 mL	Haricots rouges
1 boîte (1,36 L)	<b>Classique Tomates</b>
1,5 L	L'eau

## Directions

- 1 Cuire les pâtes selon les instructions du paquet. Égoutter et refroidir. Réservez pour une utilisation ultérieure.
- 2 Chauffer une grande casserole à feu moyen-vif. Ajouter l'huile. Une fois chaud, ajouter les miettes de saucisses à l'italienne sans viande. Cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits.
- 3 Ajouter l'ail, l'origan, les haricots verts, les haricots rouges et les tomates. Remuer pour combiner et cuire pendant 3-4 minutes.
- 4 Ajouter la soupe aux tomates condensée *Campbell's*® et l'eau. Bien mélanger. Porter à frémissement et cuire 10 minutes.
- 5 Ajouter les pâtes cuites.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour service chaud à 60 °C ou plus jusqu'à utilisation.

Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Sers immédiatement.