Moules cuites à la vapeur aux poivrons rouges rôtis

Campbell's Service Alimentaire

TOTAL TIME
25 mins

PORTIONS
12



Une bisque aux tomates et poivrons rouges rôtis avec du fromage gouda fait office de bouillon riche pour ce savoureux plat de moules. Servir avec du pain ciabatta pour le tremper dans la sauce.

Savoury and rich, creamy Roasted Red Pepper Bisque with Gouda creates a flavourful broth that beautifully complements tender mussels. Don't forget the ciabatta buns—they're the perfect tool for sopping up the delectable broth, making every bite an irresistible experience.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's SOUPES VERVE™ **Verve[MD] Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis**
CODE DE CAS 23413

Ingredients

60 mL	Huile d'olive
325 g	Oignon coupé en dés
84 g	Il émincé (environ 12 gousses)
3 g / 1,2 g	Sel et de poivre
1 L	Vin blanc sec
1 sac (1,81 kg)	*Verve*[MD] Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis
60 mL	L'eau
2,72 kg	Moules
Pour servir	
170 g chacun	Petits pains ciabatta, coupés dans le sens de la longueur
45 mL	Huile d'olive
45 g	Persil frais finement haché

Directions

Instructions per serving:

1. Chauffer 1 c. à thé (5 mL) d'huile dans une poêle à feu moyen. Cuire 2 c. à soupe (30 mL) d'oignon, 1 ½ c. à thé (8 mL) d'ail et une pincée de sel et de poivre pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon s'attendrisse. Verser ½ tasse (75 mL) de vin blanc sec et porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 2 minutes.

2. Stir in 80 mL (⅓ cup) soup and 60 mL (¼ cup) water; bring to simmer. Tap any open mussels, discarding any that do not close. Add 113 g (1/2 lb) mussels. Reduce heat to medium-low; cover and let mussels steam for about 5 minutes or until mussels open, discarding any mussels that do not open.

3. Pendant ce temps, badigeonner 1 pain ciabatta avec ½ c. à thé (3 mL) d'huile d'olive et faire griller pendant 1 minute.Pendant ce temps, badigeonner 1 pain ciabatta avec ½ c. à thé (3 mL) d'huile d'olive et faire griller pendant 1 minute.

4. Transférer les moules dans un plat de service. Saupoudrer de 1 c. à soupe (15 ml) depersil. Servir avec un pain ciabatta.

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