# Pizza aux chamignons et au fromage de chèvre

Campbell's Service Alimentaire

PORTIONS
24

Essayez notre pizza aux champignons et au fromage de chèvre servie sur du pain plat et préparée avec notre velouté de champignons Signature. Remplacez votre sauce à pizza traditionnelle par notre velouté de champignons pour obtenir une pizza délicieuse, riche et savoureuse qui plaira à tous.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's SOUPES SIGNATURE **Signature Velouté de champignons**
CODE DE CAS 08172

## Ingredients

| | |
|---|---|
| **30 mL** | Huile végétale |
| **350 g** | Oignon rouge, coupé en julienne |
| **60 g** | Ail, émincé |
| **1 bac (1,81 kg)** | Signature Velouté de champignons |
| **150 g** | Fromage parmesan, râpé |
| **1.5 g** | Feuilles de thym frais, hachées |
| **12 chacun** | Pain plat |
| **375 g** | Oignon rouge, tranché |
| **364 g** | Champignons cremini, tranchés, sautés |
| **180 g** | Ail rôti, pelé, émincé |
| **560 g** | Fromage de chèvre, émietté |
| **150 g** | Fromage parmesan, râpé |
| **6 g** | Poivre noir concassé |
| **48 g** | Ciboulette, hachée |
| **8 g** | Feuilles de thym frais, hachées |

## Directions

1. Chauffer l'huile dans une sauteuse à feu moyen-vif. Ajouter les oignons et l'ail et faire revenir de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir à température ambiante. Réserver.

2. Dans un grand bol, bien mélanger la soupe, le mélange d'oignon et d'ail, le fromage et le thym. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

### Préparation

Disposer le pain plat sur une surface propre et plane. Étaler ½ tasse du mélange de soupe et d'oignons sur chaque pain. Garnir avec 25 g (¼ tasse) d'oignon rouge, 20 g (2 c.à.s.) de champignons sautés, 16 g (c.à.s.) d'ail, 15 g (2 c.à.s.) de fromage de chèvre, 10 g (2 c.à.s.) de parmesan râpé et une pincée de poivre noir concassé.

### Pour servir

Cuire les pizzas dans un four préchauffé à 220 °C (425 °F) ou à 191 °C (375 °F) de 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bouillonnantes. Couper les pizzas en quartiers (une portion correspond à 2 morceaux) et les servir accompagnées d'une salade verte.

PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

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

## Pour la garniture

Parsemer de ciboulette fraîche et de feuilles de thym frais.

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