

Saucisse provençale à base de plantes

TOTAL TIME
60 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
16



Cette version moderne à base de plantes d'un classique français combine des oignons sautés, de l'ail et des saucisses à base de plantes mijotées dans une soupe de tomates avec des câpres, des olives, des tomates grillées et des linguini pour un délicieux

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's **Vegetable**
CODE DE CAS 18246

Campbell's **Classique Tomates**
SOUPES CLASSIQUE CODE DE CAS 00016

Ingredients

1,25 L	Des tomates cerises
125 mL	Huile d'olive
500 mL	Oignon, tranché
30 mL	Ail émincé
8 each	Saucisse italienne à base de plantes, émietée
125 mL	Câpres, en conserve, rincées, égouttées entières
2,5 mL	Poivre noir, moulu
250 mL	Olives noires, dénoyautées, tranchées, rincées, égouttées
500 mL	Vegetable
1 boîte de 1,36 L	Classique Tomates
125 mL	Feuilles de basilic frais, hachées
4 L	Linguines cuites

Directions

- 1 Faites chauffer une grande sauteuse à feu vif. Une fois chaud, ajoutez les tomates. Blisters pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit légèrement carbonisé.
- 2 Dans une grande casserole, chauffer la moitié de l'huile à feu moyen.
- 3 Ajoutez les oignons. Faire sauter pendant 3 minutes.
- 4 Ajoutez l'ail. Cuire encore 2 minutes.
- 5 Ajoutez des saucisses à base de plantes. Cuire 5 à 6 minutes.
- 6 Ajoutez les câpres, le poivre noir et les olives. Laisser mijoter 3-4 minutes.
- 7 Ajoutez le bouillon de légumes. Cuire 2-3 minutes.
- 8 Ajouter la soupe aux tomates condensée *Campbell's*^{MD}. Laisser mijoter 20 minutes à feu doux.
- 9 Ajouter le basilic et le reste de l'huile d'olive. Laisser mijoter encore 3 minutes.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 165 °F / 74 °C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour un service chaud à 140 °F / 60 °C ou plus jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Pour Servir

Assemblez chaque bol dans l'ordre suivant. Sers immédiatement.

- 4 oz de spoodle (1 tasse) de linguines chaudes
- #4 cuillère (1 tasse) Provençale
- 3 morceaux de tomates concassées