

Soupe à l'orzo et au poulet citronné

TOTAL TIME
35 min

PORTION /
TAILLE
**250 mL (1
tasse)**

PORTIONS
15



PRÉPARÉ AVEC

Campbell's **Classique Bouillon de poulet**
SOUPES CLASSIQUE CODE DE CAS 28197

Campbell's **Classique Crème de poulet**
SOUPES CLASSIQUE CODE DE CAS 01036

Ingredients

907 g	Poitrine de poulet désossée, sans peau, coupée en dés
45 mL	Assaisonnement italien
60 mL	Huile d'olive
560 mL	Oignon, coupé en dés de 0,64 cm (¼ de pouce)
560 mL	Carotte, pelée, coupée en dés de 0,64 cm (¼ de pouce)
437,5 mL	Céleri, coupé en dés de 0,64 cm (¼ de pouce)
15 mL	Ail, pelé, haché
500 mL	Orzo, cuit
1 boîte (900 mL)	Classique Bouillon de poulet
1 boîte (1,36 L)	Classique Crème de poulet
250 mL	Lait à 2 %
30 mL	Persil frais, haché finement
135 mL	Jus de citron
560 mL	Épinards frais
30 mL	Parmesan, râpé

Directions

- Mélanger le poulet avec 1 cuillère à soupe (15 mL) d'assaisonnement italien.
- Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire le poulet 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer du feu et réserver.
- Ajouter les oignons, le céleri, les carottes et l'ail dans la casserole. Cuire 8 minutes.
- Ajouter le reste de l'assaisonnement italien, l'orzo et le **bouillon de poulet Campbell's^{MD}**. Laisser mijoter 5 minutes.
- Ajouter la **soupe condensée Campbell's^{MD} à la crème de poulet**, le lait et le poulet réservé. Laisser mijoter de 10 minutes.
- Ajouter le persil, le jus de citron et les épinards. Laisser mijoter 5 minutes de plus.

Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F). Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Portion : Verser 250 mL (1 tasse) de soupe dans un bol. Garnir d'une cuillère à thé (5 mL) de parmesan. Servir immédiatement.