

Soupe au pesto de tomates et basilic

TOTAL TIME
20 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
12



Une soupe aux tomates classique infusée de pesto de basilic frais, garnie de crème sure.

PRÉPARÉ AVEC

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

Ingredients

1 boîte (1,36 L)	Classique Tomates
1,5 L	L'eau
45 mL	Pesto au basilic
120 mL	Crème aigre
60 mL	Pesto au basilic

Directions

- 1 Verser la soupe et l'eau dans une grande casserole et chauffer à feu moyen-élevé.
- 2 Incorporer le pesto au basilic et porter à ébullition. Laisser mijoter 10 minutes.

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.
- 3 Pour la garniture, mélanger la crème sure et le pesto de basilic restant dans un bol jusqu'à homogénéité.
- 4 Répartir 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir chaque bol d'une cuillerée du mélange de crème sure. Sers immédiatement.