

Soupe au poulet Santa Fe

TOTAL TIME
60 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
16



Ravivez votre amour des saveurs mexicaines avec cette soupe savoureuse et audacieuse faite avec la soupe condensée *Campbell's*^{MD} à la crème de poulet.

PRÉPARÉ AVEC

Ingredients

30 mL	Huile végétale
500 mL	Oignon, haché
15 mL	Ail, émincé
500 mL	Poivrons assortis, en dés
30 mL	Cumin, moulu
1,25 mL	Piment jalapeno, moulu
1 boîte (1,36 L)	Soupe condensée <i>Campbell's</i> ^{MD} à la crème de poulet
2,27 L	Eau
500 mL	Maïs surgelé, décongelé
500 mL	Tomates en dés, non égouttées
78 mL	Salsa douce <i>PaceMD</i> avec de gros morceaux (34070)
45 mL	Jus de lime
22,5 mL	Zeste lime
250 mL	Oignons verts, tranchés finement

Directions

- 1 Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen.
- 2 Ajouter les oignons. Faire sauter de 3 à 4 minutes.
- 3 Ajouter l'ail. Cuire de 1 à 2 minutes de plus.
- 4 Ajouter les poivrons. Cuire 3 minutes en remuant souvent.
- 5 Ajouter le cumin et le piment jalapeno. Cuire 2 minutes.
- 6 Ajouter la soupe condensée *Campbell's*^{MD} à la crème de poulet et l'eau. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes.
- 7 Ajouter le maïs, les tomates et la salsa *Pace*^{MD}. Laisser mijoter et cuire 5 minutes.
- 8 Incorporer le jus et le zeste de lime.

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)

Pour servir

Verser à la louche 250 mL (1 tasse) de soupe dans un bol et garnir d'une cuillerée à soupe d'oignons verts.