

Soupe aux tomates du sud-ouest

TOTAL TIME
35 minPORTION /
TAILLE
**250 mL (1
tasse)**PORTIONS
13

Une soupe de tomates épicée avec du maïs sucré, du chipotle fumé, du cumin et un soupçon de citron vert.

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

Ingredients

15 mL	Huile végétale
1 L	Maïs, grains entiers congelés
45 mL	Cumin moulu
30 mL	Paprika, fume
10 mL	Poudre d'ail
1 boîte 1,36 L	Classique Tomates
1,5 L	L'eau
15 mL	Jus de citron vert
250 mL	Crème aigre

Directions

- 1 Chauffer une grande casserole à feu moyen-vif. Ajouter l'huile. Une fois chaud, incorporer le maïs. Cuire 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 2 Ajouter le cumin, le chipotle, le paprika fumé et la poudre d'ail. Remuer pour combiner et cuire 3 minutes supplémentaires.
- 3 Ajouter la soupe aux tomates condensée Campbell's® et l'eau. Porter à ébullition. Ajouter le jus de lime et laisser mijoter 10 minutes.

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

CCP : Maintenir pour un service chaud à 60 °C ou plus jusqu'à ce que vous en ayez besoin.
- 4 Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir chaque bol de 15 ml de crème sure. Sers immédiatement.