

Soupe avec farce à la courge musquée cuite au four

 TOTAL TIME
60 min

 PORTION /
 TAILLE
**12 oz (1½
 tasse ou
 355 mL)**

 PORTIONS
9


Douce et réconfortante, la riche onctuosité de la soupe Signature Velouté de courge est ici additionnée d'un mélange copieux de petits pois, de carottes et de maïs. Pour en faire un repas copieux, il suffit de la garnir de morceaux de tendre courge musquée et d'un mélange à farce dorée.

PRÉPARÉ AVEC


Signature Courge musquée de la moisson
 CODE DE CAS 20538

Ingredients

750 mL	Courge musquée en dés moyens
15 mL	Sel
5 mL	Poivre noir
45 mL	Huile d'olive
1,5 L	Mélange à farce (végétarien), préparé
Sac de 1,81 kg	Signature Courge musquée de la moisson , chauffée et réservée
1,5 L	Mélange de légumes surgelés

Directions

- 1 Préchauffer le four à 350 °F ou 180 °C.
- 2 Saler et poivrer la courge musquée; réserver.
- 3 Chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen et y faire cuire la courge musquée de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
- 4 Cuire le mélange à farce selon le mode d'emploi; réserver.
- 5 Mélanger la farce et la courge musquée dans un bol; garder au chaud*.
- 6 Ajouter le mélange de légumes à la soupe à la courge musquée de la moisson. Chauffer et réserver.
- 7 Verser à la louche 12 oz (1 ½ tasse ou 355 mL) de soupe à la courge musquée de la moisson dans un récipient à soupe allant au four.
- 8 Déposer la farce et le mélange de courge sur la soupe et cuire au four à 350 °F ou 180 °C de 8 à 10 minutes.