

Soupe de tomates au sésame grillé et yaourt

 TOTAL TIME
35 min

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

 PORTIONS
12


Une soupe d'inspiration méditerranéenne qui fusionne les saveurs de la tomate, du yogourt grec, du tahini et du sésame grillé.

PRÉPARÉ AVEC



 SOUPES CLASSIQUE

Classique Tomates
 CODE DE CAS 00016

Ingredients

1 boîte (1,36 L)	Classique Tomates
1 L	L'eau
120 mL	Pâte tahini
6,25 mL	Sel casher
2,5 mL	Poivre noir, moulu
500 mL	Yogourt grec, nature, sans gras

Directions

1 Mélanger la soupe condensée aux tomates *Campbell's*[®], l'eau, le tahini, le sel et le poivre dans une grande casserole. Laisser mijoter 10-12 minutes à feu moyen.

2 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.

Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir chaque portion d'une cuillerée de crème sure et de graines de sésame. Sers immédiatement.