

# Soupe de tomates aux croûtons de pain de maïs

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

Une soupe aux tomates classique garnie de croûtons de pain de maïs délicieusement croustillants.

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

## Ingredients

198 g	Pain de Maïs
1 boîte (1,36 L)	<b>Classique Tomates</b>
1,5 L	L'eau

## Directions

- 1 Couper le pain de maïs préparé en cubes. Placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à four doux jusqu'à ce que les cubes soient secs et commencent à dorer. Retirer du four et réserver pour une utilisation ultérieure.

- 2 Chauffer la soupe aux tomates condensée *Campbell's*® selon les instructions sur l'emballage.

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.

Portionner 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir chaque bol d'une cuillerée du mélange de crème sure. Sers immédiatement.