Soupe Tomate Parmesan

Campbell's Service Alimentaire

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



Une soupe de tomates veloutée au fromage faite avec du parmesan râpé, de la crème, de l'huile d'olive et de l'ail.

PRÉPARÉ AVEC

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

Ingredients

800 mL	Fromage parmesan, râpé
80 mL	Huile d'olive
45 mL	Ail, pelé, haché
1 boîte (1,36 L)	Classique Tomates
1,25 L	L'eau
2,5 mL	Sel casher
1,25 mL	Poivre noir, moulu
80 mL	Vinaigre balsamique blanc

Directions

1. Faites griller le parmesan dans un four à 177 °C pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à dorer. Retirer du four et laisser refroidir. Réserve.
2. À l'aide d'une grande casserole, chauffer la moitié de l'huile à feu moyen.
3. Ajouter l'ail. Faire revenir environ 1–2 minutes.
4. Ajouter la soupe aux tomates condensée *Campbell's*® et l'eau. Laisser mijoter 5 minutes à feu doux à moyen.
5. Ajouter le sel, le poivre, la crème et le fromage réservé. Laisser mijoter à feu doux pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que tout le fromage soit fondu.
6. Terminer avec du vinaigre balsamique

   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.

   Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Sers immédiatement.

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.