

Tomate crémeuse au basilic

TOTAL TIME
20 minPORTION /
TAILLE
**250 mL (1
tasse)**PORTIONS
12

Une riche soupe de tomates assaisonnée de basilic et finie avec de la crème.

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

Ingredients

1 boîte (1,36 L)	Classique Tomates
1,25 L	L'eau
250 mL	Crème épaisse
5 mL	Feuilles de basilic, séchées, émiettées
5 mL	Feuilles de basilic frais, chiffonnade

Directions

- 1 Verser la soupe aux tomates condensée Campbell's® et l'eau dans une grande casserole et chauffer à feu moyen-vif. Bien mélanger pour combiner.
- 2 Incorporer la crème épaisse et le basilic sec, bien mélanger.
- 3 Porter à ébullition et réduire à feu doux et cuire 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

Pour servir

Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir chaque bol de basilic frais. Sers immédiatement.