



Faits Nutritionnels

Portion	250 mL (1 tasse)
Quantité Par Portion	
Calories 129	
% Valeur Quotidienne	
Lipides Totale g	0%
Lipides Saturée 0g	0%
Cholestérol 0mg	0%
Sodium 494mg	21%
Glucides Totaux g	0%
Fibre Alimentaire g	0%
Protéine g	0%
Vitamine A %	Vitamine C %
Calcium 5%	Fer 6%



Temps Total
20 MIN.

Portion
250 ML (1 TASSE)

Difficulté
EASY

Une soupe végétale crémeuse aux tomates et au basilic faite avec du lait d'avoine.

Rendements
12

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe condensée tomates de Campbell'sMD	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
L'eau	2 tasses	500 mL
Feuilles de basilic, séchées, émiettées	1 c. à thé	5 mL
Lait d'avoine à base de plantes de la série Barista de Pacific Foods™	1 boîte tétra	946 mL
Feuilles de basilic frais, chiffonnade	1 c. à thé	5 mL

INSTRUCTIONS

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 le lait d'avoine à base de plantes Pacific Foods™ Original 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 service chaud à 60°C ou plus jusqu'à utilisation.
- Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir chaque bol de basilic frais. Sers immédiatement.



Tip

* Peut être remplacée par la Soupe Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®, 12 x 48 oz, no 18987