



Temps Total  
**60 MIN.**

Portion  
**8 OZ / 250 ML**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**14**

Donnez un accent du Sud-Ouest à la Bisque de tomates, de Campbell®, en y ajoutant de la pâte de chipotle au goût de fumée, du maïs et des haricots noirs.

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe Condensée Tomates, de Campbell®	48 oz	1 1/2 L
Eau	16 oz	500 mL
Lait	16 oz	500 mL
Tomates en dés dans son liquide, en boîte	2 tasses	500 mL
Pâte de chipotle	2 c. à t.	10 mL
Maïs en grains	8 oz	250 g
Haricots noirs en boîte, égouttés et rincés	8 oz	250 g

### INSTRUCTIONS

1. Mélanger la soupe, l'eau, le lait, les tomates en dés et la pâte de chipotle. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant une demi-heure.
2. Ajouter le maïs et les haricots noirs. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant 10 minutes.