Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

CHAUDRÉE DE COURGE MUSQUÉE ÉPICÉE

Temps Total
40 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
EASY

Rendements
20

Un mélange surprenant de bacon et de légumes coupés en dés, avec une petite pincée de flocons de piment rouge, permet d'obtenir une chaudrée nourrissante, réconfortante, pour affronter la température froide.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Bacon coupé en dés	2 oz	60 g
Oignon coupé en dés	5 oz	150 g
Carotte coupée en dés	5 oz	150 g
Poivron rouge coupé en dés	5 oz	150 g
Poivron vert coupé en dés	5 oz	150 g
Graines de piment rouge		
Pommes de terre coupées en dés	5 oz	150 g
Velouté de courge*	4 lbs	1 4/5 kg
Eau	64 oz	2 L

INSTRUCTIONS

1. Faire cuire le bacon dans une grande casserole jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis retirez-le et laissez le gras dans la casserole.

2. Ajoutez les oignons, les carottes, les deux sortes de piment et les graines de piment rouge et faîtes sauter le tout pendant une minute.

3. Ajoutez les pommes de terre, la soupe et l'eau dans une casserole et portez à ébullition*** (min. 180 ^{O}F/80 ^{O}C).

4. Assaisonnez au goût et servez et garnir du bacon croustillant.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS