Campbell's
SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

CHAUDRÉE DE LÉGUMES DE PRINTEMPS

Temps Total
95 MIN.

Portion
8,45 OZ/236,6 G

Difficulté
EASY

Rendements
16

Chaudrée printanière à base de crème de céleri, lait, pommes de terre en dés, céleri, oignons verts, carottes, poivrons rouges, asperges, petits pois, courgettes, thym.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Huile d'olive	2 c. à s	30 mL
Oignon blanc, en dés	1 tasse	250 mL
Carotte, en dés	1 tasse	250 mL
Céleri, en dés	1 tasse	250 mL
Oignons verts, finement tranchés	1/2 tasse	125 mL
Poivron rouge, en dés	1/2 tasse	125 mL
Ail, émincé	2 c. à s	30 mL
Thym frais, finement haché	2 c. à s	30 mL
Soupe condensée Crème de cèleri de Campbell®	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
Lait 2 %	5 3/4 tasses	
Pommes de terre, en dés	2 tasses	500 mL
Poivre noir	2 c. á t.	10 mL
Asperges, parées et hachées	2 tasses	500 mL
Courgettes, en dés	2 tasses	500 mL
Petits pois, congelés	1 tasse	250 mL
Persil frais, finement haché	1/4 tasse	60 mL
Jus de citron	3 c. à s	45 mL

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

CHAUDRÉE DE LÉGUMES DE PRINTEMPS

INSTRUCTIONS

1. Dans une grande casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter les oignons blancs, les carottes, le céleri, les oignons verts, le poivron rouge, l'ail et le thym. Cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir.

2. Incorporer la soupe condensée au céleri, le lait et les pommes de terre ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à combiné. Réduire le feu à moyen-doux. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Poivrer.

3. Incorporer les asperges, les courgettes et les petits pois ; porter de nouveau à ébullition. Cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et qu'une température interne de 165?F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Incorporer le persil et le jus de citron.

CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.
CCP : Pour une chaudrée aux saveurs fumées classiques, ajoutez du bacon.
CCP : Pour varier, remplacez la Soupe condensée Crème de céleri de Campbell® par de la Soupe condensée Crème de brocoli de Campbell® ou de la Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS