Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

CHAUDRÉE DE MAÏS CRÉMEUX

Temps Total
35 MIN.

Portion
250ML (8OZ)

Difficulté
EASY

Cette recette classique contient du Maïs crémeux PureedujardinMD et regorge de légumes nourrissants.

Rendements
10

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Céleri, en petits dés	1 tige	1 tige
Oignon, moyen, en dés	1	1
Huile d'olive	2 c. à s.	30 mL
Thym, feuilles séchées	1/2 c. à t.	2 mL
Lait, 2%	5 t.	1 ,3 L
Maïs en grains, surgelés	1 t.	250 mL
Pommes de terre, Yukon gold, pelées, en cubes,0.5cm (1/4po)	1	1
Maïs crémeux *Pureedujardin*	1/2 bac - 1,9 lb	1 bac - 0,9 kg
Oignon vert, haché finement	3	3
Ciboulette, fraîche	1/4 t.	60 mL

INSTRUCTIONS

1. Enlever les feuilles de la tige de céleri. Hacher le céleri et l'oignon.
2. Chauffer l'huile dans un faitout à feu moyen-vif. Ajouter le céleri, l'oignon et le thym hachés. Remuer jusqu'à ce que les légumes commencent à brunir.
3. Ajouter le lait, les grains de maïs, les pommes de terre et du **Maïs crémeux *Pureedujardin***. Porter à ébullition. Remuer fréquemment et cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (ne pas les faire ramollir).

Point critique de maîtrise: Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°°C (165°°F) ou plus pendant 15secondes.

4. Ajouter l'oignon vert au mélange de lait et augmenter le feu pour porter à ébullition.
5. Garnir de ciboulette fraîche.

Point critique de maîtrise: Maintenir à une chaleur de 60°°C (140°°F) ou plus pour le service.

Remarque relative aux purées: Dans un robot culinaire,

Tip

Remarque relative aux purées: Dans un robot culinaire,

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS