

## CHAUDRÉE DE POULET ET LÉGUMES NOURRISSANTS



Temps Total  
**60 MIN.**

Portion  
**250ML (8 OZ)**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**16**

En combinant de la Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's MD avec un mélange de légumes et de poulet nourrissants, cette recette est on ne peut plus savoureuse!

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile, canola	1/4 t.	60 mL
Oignons, émincés	4 1/2 t.	1 ,13 L
Ail, émincé	1 1/2 c. à s.	15 mL
<b>Soupe condensée Crème de céleride Campbell's</b>	1 boîte de 48oz	1 boîte de 1,36L
Eau	4 1/2 t.	1 ,13 L
Lait entier	4 1/2 t.	1 ,13 L
Pommes de terre, fraîches, à la peau rouge, non cuites, en dés	9 t.	2 L
Courgettes, fraîches, en dés	6 3/4 t.	1 ,7 L
Mais, grains entiers, surgelés	4 1/2 t.	1 ,13 L
Poulet, cuit, en dés, 1cm (1/2po)	2 lb	900 g
Persil frais, haché	1/2 tasse	125 mL

## CHAUDRÉE DE POULET ET LÉGUMES NOURRISSANTS



### INSTRUCTIONS

1. Dans un faitout, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons et l'ail et faire cuire pendant 2 minutes, en remuant de temps en temps.

2. Ajouter et mélanger la soupe, l'eau et le lait; porter à ébullition.

3. Ajouter les pommes de terre, les courgettes, le maïs et le poulet; baisser le feu pour faire mijoter. Faire cuire pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, en remuant de temps à autre.

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

4. Portion 1 tasse (250 mL), servir dans un bol.

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

5. Garnir de persil haché.

**Remarque relative aux purées:** Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois.

Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne