



Temps Total
35 MIN.

Portion
250 ML (8 OZ)

Difficulté
EASY

Rendements
16

Une délicieuse chaudière en un tour de main préparée avec du maïs sucré, des pommes de terre, des poivrons, du poulet, du thym, en assaisonnement, et de la Soupe condensée Crème de poulet de Campbell'sMD.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe condensée Crème de poulet de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48oz	1 boîte de 1,36L
Eau	48 oz	1 .36 L
Thym, feuilles séchées	2 c. à t.	10 mL
Grains de maïs grillés, surgelés	3 t.	750 mL
Pommes de terre, cuites, coupées en cubes, 0,5 cm (1/4- po)	3 t.	750 mL
Poivrons, rouges et verts, en dés, 0,5 cm (1/4 po)	1 1/2 t.	375 mL
Poulet, cuit, en dés, 1 cm (1/2 po)	2 lb	900 g
Échalotes, émincées, 0,25 cm (1/8 po)	1 t.	250 mL

INSTRUCTIONS

1. Dans un faitout, mélanger la soupe, l'eau et le thym; faire mijoter.
2. Ajouter et mélanger le maïs, les pommes de terre, le poulet et les poivrons; baisser le feu pour faire mijoter.

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

3. 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.

4. Garnir : 1 c. à s. (15 mL) d'échalotes.

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 atteigne 60 °C (140 °F).