

CHAUDRÉE DU SUD-OUEST AU POULET ET MAÏS



Temps Total
40 MIN.

Portion
8 OZ LIQ. (250 ML)

Difficulté
ELEVE

Rendements
24

La Crème de poulet Campbell's® sert de base à cette chaudrée aux accents du Sud-Ouest américain, débordante de poulet, d'ail, de maïs et de haricots noirs, aromatisée à la lime et à la coriandre fraîche.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	3 c. à s.	45 mL
Oignons doux, en dés	6 tasses	1 L
Poivrons rouges et verts, en dés	4 tasses	1 L
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL
Piment jalapeño ou chipotle, épépiné, émincé	2 c. à s.	30 mL
Crème de poulet condensée Campbell's®	1 boîte de 48 oz	1 boîtes de 1.36 L
Eau	6 tasses	1 L
Poitrine de poulet, cuite, en dés	2 1/2 lb	1 kg
Jambon ou bacon, fumé, cuit, haché	1 tasse	250 mL
Grains de maïs, grillés	4 tasses	1 L
Haricots noirs en conserve, égouttés	3 tasses	750 mL
Coriandre fraîche, hachée	1 tasse	250 mL
Jus de lime, frais	1/2 tasse	125 mL
Coriandre fraîche, en brins	24 brins	24 brins
Croustilles au maïs, cuites, émiettées	1 1/2 tasses	375 mL



INSTRUCTIONS

1. Dans un grand chaudron ou une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; ajouter les oignons et faire sauter pendant 3 minutes. Incorporer les poivrons, l'ail et le piment jalapeño, et continuer de cuire pendant 3 minutes
2. Incorporer la Crème de poulet Campbell's® et l'eau et amener à mijoter, en remuant souvent.
3. Ajouter le poulet, le jambon, le maïs et les haricots et refaire mijoter; cuire, en remuant souvent, pendant 10 minutes. À NOTER : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. À NOTER : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
4. Juste avant de servir, incorporer la coriandre fraîche et le jus de lime.
5. Pour servir : pour chaque portion, déposer 250 mL (8 oz liq.) de chaudrée dans un bol et garnir d'un brin de coriandre fraîche et de 15 mL (1 c. à s.) de croustilles de maïs émiettées, si désiré.