

CHAUDRÉE À LA DINDE ET À LA COURGE MUSQUÉE



Temps Total
85 MIN.

Portion
1 TASSE (250 ML)

Difficulté
EASY

Dégustez un savoureux repas des fêtes classique dans une succulente soupe riche en protéines maigres et en légumes, le tout garni de sauce de canneberges acidulée.

Rendements
16

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
60 mL	1/4 tasse	60 mL
Beurre	1/4 tasse	60 mL
1/2 poitrine de dinde, cuite, coupée en dés	3 lb	1 kg
Oignons, hachés	2 tasses	500 mL
Carottes, hachées	2 tasses	500 mL
Carottes, hachées	2 tasses	500 mL
Ail, émincé	2 c. à soupe	30 mL
Sauge, séchée, frottée	2 c. à soupe	30 mL
Soupe condensée à la courge musquée Signature de Campbell's®	1 bac (8 tasses)	1 bac (1.81 kg)
Water	8 tasses	2 L
Pommes de terre, en dés, blanchies	4 tasses	1 L
Grains de maïs, surgelés	1 1/2 tasse	375 mL
Pois, surgelés	1 1/2 tasse	375 mL
Sauce de canneberges	1 tasse	250 mL



Tip

Conseil :

Servir avec un rouleau croustillant et/ou une salade verte.

CHAUDRÉE À LA DINDE ET À LA COURGE MUSQUÉE



INSTRUCTIONS

1. Chauffer l'huile et le beurre dans une grande marmite à feu moyen; faire sauter la dinde, les oignons, les carottes, le céleri, l'ail et la sauge pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais pas dorés. Incorporer la soupe condensée à la courge musquée Signature de Campbell's®, l'eau et les pommes de terre; porter à ébullition. Réduire à feu moyen doux.

2. Laisser mijoter de 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne de la saveur. Incorporer le maïs et les pois. Retirer du feu. Garder au chaud jusqu'à 4 heures. Remarque : cette soupe peut être préparée d'avance. Dans ce cas, la laisser refroidir complètement et la conserver au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.

Verser 1 tasse (250 mL) de soupe dans un bol. Garnir avec 1 c. à soupe (15 mL) de sauce de canneberges.