



Temps Total
40 MIN.

Portion
5,5 OZ/156 G

Difficulté
EASY

Rendements
16

De la soupe aux tomates et du fromage fondu, un mariage classique dans une incroyable casserole pour un festin de saveurs réconfortantes dans chaque bouchée

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Beurre, non salé, fondu	2/3 tasse	150 mL
Ail, émincé	1/4 tasse	60 mL
Huile d'olive	1/4 tasse	60 mL
Poivre noir, divisé	2 c. à t.	10 mL
Ail en poudre	1 c. à t.	5 mL
Fromage à la crème léger, ramolli	1 tasse	250 mL
Lait 2 %	1 tasse	250 mL
Soupe condensée aux tomates de Campbell®	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
Feuilles de basilic, frais OU	1/2 tasse	125 mL
basilic, séché	2 c. à t.	10 mL
Persil frais, finement haché OU	1/2 tasse	125 mL
persil séché	2 c. à t.	10 mL
Pain blanc ou de blé entier, rassis	48 tranches	48 tranches
Fromage cheddar, en tranches	72 tranches	72 tranches
Bacon, cuit et émietté	24 tranches	24 tranches
Fromage parmesan, râpé	1 tasse	250 mL



Tip

* Ou, utilisez la Soupe condensée aux tomates réduite en sodium de Campbell's, 12 x 1,36 L (48 oz), code #18987



INSTRUCTIONS

1. Dans un bol moyen, mélanger le beurre, l'ail, l'huile, 1 c. à t. (5 mL) de poivre et l'ail en poudre.
 2. Dans un grand bol, ajouter le fromage à la crème. À l'aide d'un batteur électrique à main, incorporer graduellement le lait en battant jusqu'à lisse et homogène. Incorporer la soupe condensée aux tomates en fouettant jusqu'à mélangé. Incorporer le basilic, le persil et le poivre restant.
 3. Étaler 3/4 tasse (175 mL) du mélange de soupe aux tomates dans le fond de deux moules de restauration graissés de 2 1/2 po (6 cm) de profondeur.
 4. Badigeonner légèrement un côté de chaque tranche de pain avec le mélange de beurre à l'ail.
 5. Place 8 bread slices, garlic butter facing up, in single layer in each prepared pan. Spread 3/4 cup (175 mL) tomato soup mixture over top of each. Top each with 8 cheese slices and sprinkle each with one-quarter of the bacon. Repeat layers once. Top each with remaining bread slices, remaining tomato soup mixture and remaining cheese slices. Sprinkle with Parmesan.
- Bake in 400F (200C) oven, uncovered, rotating pans halfway through cooking, for 20 to 25 minutes or until golden brown and bubbling and internal temperature of 165F (74C) or higher is held for 15 seconds. Increase oven to broil and broil for 30 seconds until browned.
- CCP: Hold hot at 140F (60C) or higher for serving.
- CCP:
- For a vegetarian version, substitute spinach for the bacon.
 - Use deli ham slices in place of the bacon if desired.