



Temps Total
MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
ELEVE

Rendements
20

Essayez ce plat principal tout en un, facile à préparer avec la soupe condensée Crème de champignons de Campbell's® et des ingrédients courants tels que le thon et les pâtes.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L
Thon en flocons conservé dans l'eau, non égoutté	9 boîtes (6 oz chacune)	9 boîtes (170 g chacune)
Lait 2 %	5 t.	1 L
Riz brun, cuit	3 3/4 t.	950 mL
Céleri, haché	2 1/2 t.	625 mL
Oignon rouge	2 1/2 t.	625 mL
Jus de citron	1/3 t.	80 mL
Origan frais, haché	1/3 t.	80 mL
Brocoli, en petits bouquets	7 1/2 t.	1 L
Tomates cerises, en quartiers	5 t.	1 L
Feta allégé, émietté	2 1/2 t.	625 mL

Poivre noir, concassé

INSTRUCTIONS

1. Dans un plat de cuisson ou un récipient de table chaude peu profond de 10 L, combiner la soupe, le thon, le lait, le riz, le céleri, l'oignon, le jus de citron et l'origan. Ajouter délicatement le brocoli et les tomates.
2. Parsemer de feta et de poivre noir concassé. Couvrir.
3. Cuire au four à 200 °C (400 °F) de 30 à 40 minutes. Découvrir et mettre sous le gril pour faire dorer, environ 5 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Tip

* Remarque : On peut aussi utiliser la soupe condensée Crème de champignons à faible teneur en gras de Campbell's, 12/48 oz, no 18926