Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

MIJOTÉ CRÉMEUX AUX TROIS FÈVES



Temps Total
50 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Ce ragoût végétarien aux haricots enrichi d'ail et d'herbes aromatiques constitue un délicieux repas.

Rendements
6

Tip

• Le ragoût peut être préparé d'avance et réchauffer sur demande.

• On peut servir avec une cuillerée de pesto de basilic ou de tomates séchées au soleil.

Conseils :

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
huile d'olive	1/4 tasse	60 mL
ail émincé	3 c. à soupe	45 mL
sauge fraîche hachée	2 c. à soupe	30 mL
romarin frais finement haché	1 c. à soupe	15 mL
haricots blancs, égouttés et rincés	2 boîtes (540 ml chacune)	2 boîtes (540 ml chacune)
haricots noirs, égouttés et rincés	1 boîte (540 ml)	1 boîte (540 ml)
haricots rouges, égouttés et rincés	1 boîte (540 ml)	1 boîte (540 ml)
soupe Légumes végétarienne Signature de *Campbell's* ®	1/2 emballage (2 lb)	1 emballage (905 g)
eau	2 tasse	500 mL
crème fouettée à 35 %	2 tasse	500 mL
petits pains panini	12	12
fromage parmesan râpé	1/3 tasse	80 mL
persil frais haché finement	3 c. à soupe	45 mL

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

MIJOTÉ CRÉMEUX AUX TROIS FÈVES



INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire l'ail, le thym, la sauge et le romarin pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que l'ail soit légèrement ramolli. Incorporer les haricots blancs, les haricots noirs et les haricots rouges.

2. Cuire en remuant pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Incorporer la soupe, l'eau et la crème et porter à ébullition en remuant souvent. Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le ragoût épaississe. Garder au chaud pour le service. Donne 9 tasses (2,2 L).

3. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Chauffer les pains jusqu'à ce qu'ils soient légèrement réchauffés.

1 1/3 tasse (330 mL) de ragoût dans le bol de service. Garnir de 1 c. à soupe (15 mL) de parmesan et de 1 c. à thé (5 mL) de persil. Servir avec les petits pains panini.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS