



Temps Total
80 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
17

Donnez à la soupe aux nouilles une saveur du Sud-Ouest, en y ajoutant du chili en poudre, du cumin, de l'ail et des tomates coupées en dés !

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Oignons, coupés en dés	8 oz	250 g
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL
Poudre de chili	2 c. à t.	10 mL
Poudre d'ail	1 c. à t.	5 mL
Cumin moulu	1 c. à t.	5 mL
Soupe Poulet et nouilles surgelée, de Campbell®	64 oz	2 L
Eau	64 oz	2 L
Tomates en dés, en boîte, non égouttées	2 tasses	500 mL

INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les oignons dans de l'huile sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les épices et bien remuer pendant 5 minutes.
2. Ajouter la soupe, l'eau et les tomates. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser mijoter pendant 1 heure jusqu'à ce que cela soit bien réchauffé.