



Temps Total  
**MIN.**

Portion  
**12 OZ (1½ TASSE OU 355 ML)**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**5**

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Haut de surlonge rôti, en dés moyens	2 tasses	500 mL
Sel	1 c. à s.	15 mL
Poivre noir	1 c. à t.	5 mL
Huile de canola	2 c. à s.	30 mL
Légumes mélangés surgelés	3 tasses	750 mL
Verve® Soupe bistro boeuf et légumes, décongelée	1 4 lb Sac	1 1.81 kg Sac
Purée de pommes de terre dans une poche à douille munie d'un embout rond*, préparée	9 tasses	2 L
Persil Haché	3 c. à s.	45 mL

### INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 400 °F ou 200 °C

- 1) Saler et poivrer le bœuf.
- 2) Chauffer l'huile dans une grande casserole. Cuire le bœuf jusqu'à ce qu'il soit doré, de 7 à 8 minutes environ.
- 3) Ajouter les légumes mélangés et faire cuire de 2 à 3 minutes à feu moyen.
- 4) Ajouter la soupe Bistro boeuf et légumes et laisser mijoter 15 minutes à feu moyen-doux.
- 5) Verser à la louche 12 oz (1 ½ tasse ou 355 mL) de soupe dans un récipient à soupe allant au four.
- 6) Garnir la soupe d'environ ¾ de tasse (175 mL) de purée de pommes de terre.
- 7) Cuire au four à 400 °F ou 200 °C de 3 à 4 minutes ou 1 minute sous le gril jusqu'à ce que les

\* Utilisez une douille en forme d'étoile si vous en avez une.



#### Tip

Pour servir: Garnir du persil hache