



Temps Total  
**15 MIN.**

Portion  
**284ML (10OZ), 1 1/4 TASSE PAR PORTION**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**24**

Créez une variante délicieuse à une recette réconfortante avec de la Soupe condensée Crème de champignons de Campbell'sMD, de la dinde et de la purée de

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe <b>Crème de champignons de Campbell's</b>	48 oz	1 ,36 L
Eau	1 1/2 tasse	375 mL
Dinde, hachée	5 ,4 lb	2 kg
Assaisonnement de volaille	1 c. à s.	15 mL
Poudre d'oignon	1 c. à s.	15 mL
Poivre noir, moulu	1 c. à t.	5 mL
Assaisonnement pour volaille	1 c. à s.	15 mL
Mélange de légumes surgelé, décongelé	12 tasses	3 L
Flocons de purée instantanée, secs, préparés	11 tasses	2 ,8 L
Fromage, cheddar, râpé	1 1/2 t.	375 mL

### INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 177°C (350°F).
2. Mélanger la soupe et l'eau dans un grand bol.
3. Assaisonner la dinde hachée avec du poivre noir, de la poudre d'oignons et des épices pour volaille.
4. Ajouter la dinde et les légumes dans le mélange de soupe et remuer le tout pour les enrober. Transférer le mélange à la dinde dans 2bacs à table chaude peu profonds (2po).
5. Répandez le mélange à la purée de pommes de terre sur le mélange de dinde, dans les bacs à table chaude.
6. Parsemer de fromage.
7. Faire cuire au four pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le mélange à la dinde soit chaud et bouillonnant.

Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.

Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.

Pour servir : Couper chaque bac en 24 morceaux (6x4)