RAGOÛT DES PRAIRIES AU RÔTI DE PORC

Temps Total
45 MIN.

Portion
8 OZ LIQ (250 ML)

Difficulté
ELEVE

Rendements
24

Découvrez les prairies de l'Ouest avecle goût réconfortant de cette recette à base de soupe condensée Campbell's® crème de poulet, débordante d'oignons, de carottes, de maïs, de tomates et de porc, et assaisonnée de paprika fumé.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Huile végétale	3 c. à s.	45 mL
Oignon jaune, haché	8 t.	2 L
Carottes, pelées et tranchées	6 t.	1 L
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL
Paprika fumé	2 c. à s.	30 mL
Tomates en conserve, en dés	6 t.avec le jus	1 L
Crème de poulet condensée Campbell's®	48 oz	1 L
Bouillon de poulet Campbell's®, préparé	1 1/2 pintes	1 L
Porc cuit, effiloché	2 1/2 lb	1 kg
Paprika fumé	1 c. à s.	15 mL
Persil frais, haché	1 tasse	250 mL
Oignons verts, tranchés	1 tasse	250 mL
Cheddar blanc, râpé (facultatif)	1 1/2 tasse	375 mL

1-800-461-SOUP (7687) © 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS CAMPBELLSFOODSERVICE.CA/FR/RECIPES

RAGOÛT DES PRAIRIES AU RÔTI DE PORC

INSTRUCTIONS

1. Dans un grand chaudron ou une marmite, faire chauffer l'huile à feumoyen-élevé; ajouter les oignons et faire sauter pendant 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et dorés.

2. Ajouter l'ail et le paprika, et continuer à faire sauter de 2 à 3 minutes.

3. Incorporer les tomates et leur jus, amener à mijoter et continuer à cuire pendant 5 minutes, en remuant occasionnellement.

4. Ajouter la Crème de poulet Campbell's® et le bouillon de poulet Campbell's® et porter à ébullition; cuire pendant 5 minutes, en remuant souvent.

5. Placer le porc effiloché dans un bol, le saupoudrer de paprika et bien remuer pour enrober. Ajouter le porc assaisonné au ragoût et bien mélanger. Refaire mijoter le tout et cuire pendant 5 minutes. À NOTER : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. À NOTER : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.

6. Juste avant de servir, incorporer le persil et les oignons verts.

7. Pour servir : pour chaque portion, déposer 250 mL (8 oz liq.) de ragoût dansun bol.

8. Garnir de fromage cheddar blanc râpé (facultatif)

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS