Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

RAGOÛT MÉDITERRANÉEN AUX FRUITS DE MER

Temps Total
50 MIN.

Portion
8 OZ LIQ. (250 ML)

Difficulté
ELEVE

Rendements
24

Ce nourrissant ragoût aux fruits de mer utilisela Bisque crémeuse aux tomates et au basilic de Campbell's® comme base, enrichie de poireaux, de fenouil et d'ail, et d'un mélange de fruits de mer, pour faire de chaque cuillerée un délice!

Tip

* On peut remplacer les filets de poisson et de crevettes par 1,6 kg (3 ½ lb) de mélange de fruits de mer.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Huile d'olive	2 c. à s.	30 mL
Poireaux lavés, en tranches (ou oignons)	6 tasses	1 L
Fenouil, évidé et coupé en dés(réserver le feuillage)	4 tasses	1 L
Carottes, pelées et tranchées	4 tasses	1 L
Ail, émincé	1 1/2 c. à s.	25 mL
Piment rouge, en flocons	1/2 c. à thé	3 mL
Vin, blanc	2 tasses	500 mL
Fonds de légumes Artisan, préparé	4 tasses	1 L
Bisque crémeuse aux tomates et au basilicde Campbell's® (décongelée)	4 lbs (1 bac)	1 kg (1 bac)
*Filets de poisson, en cubes de 2,5 cm (1 po)	2 lb	900 g
*Crevettes moyennes, pelées et déveinées	1 1/2 lb	675 g
Persil frais, haché	1 tasse	250 mL
Rondelles de rôties ou croutons	24	24

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

RAGOÛT MÉDITERRANÉEN AUX FRUITS DE MER

INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer l'huile dans un chaudron épais à feu moyen-élevé; ajouter les poireaux (ou les oignons) et faire sauter pendant 4 minutes.

2. Incorporer le fenouil, les carottes, l'ail et les flocons de piment et faire sauter de 5 à 6 minutes, en remuant souvent.

3. Ajouter le vin et porter à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter pendant 5 minutes. Incorporer le fonds de légumes et continuer de faire mijoter pendant 5 minutes.

4. Incorporer la base de soupe décongelée et porter à ébullition, en remuant souvent. Faire mijoter pendant 10 minutes.

5. Ajouter le mélange de fruits de mer et faire mijoter pour cuire entièrement, environ 4 à 5 minutes. CCP : Chauffer, jusqu'à ce quela température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. CCP : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.

6. Juste avant de servir, incorporer le persil et le feuillage réservé du fenouil, émincé.

7. Pour servir : Pour chaque portion, déposer 250 mL (8 oz liq.) de ragoût dans une assiette ou un bol à soupe et garnir chaque bol d'une rondelle de rôtie.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS