



Temps Total
40 MIN.

Portion
2 TASSES (60ML)

Difficulté
EASY

Rendements
54

Combiner de la Soupe condensée Crème de poulet de Campbell'sMD avec des tomates italiennes pour créer une délicieuse sauce rosée parfaite pour les plats d'inspiration italienne.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile d'olive	1 c. à s.	15 mL
Tomates italiennes, en dés	28 oz	830 mL
Pâte de tomate	1/2 t.	125 mL
Soupe condensée Crème de poulet de Campbell's	48 oz	1 ,36 L
Eau	4 1/2 t.	1 ,3 L
Ail, rôti	4 c. à s.	60 mL
Thym, séché	2 c. à t.	10 mL
Basilic, séché	2 c. à t.	10 mL

INSTRUCTIONS

1. Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une grande poêle, ajouter les tomates et faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Ajouter la pâte de tomate et faire cuire pendant 5 minutes.
3. Ajouter la soupe, l'eau, l'ail, le thym et le basilic. Porter à ébullition et ensuite, faire mijoter pendant 10 minutes.
4. Mélanger la sauce jusqu'à ce que la texture devienne lisse; servir.



Tip

Conseils du chef: Ajouter ½c. à t. (2mL) de paprika fumé, pour une sauce tomates et fines herbes rehaussée.

Servir avec des repas d'inspiration italienne.

Servir sur une variété de repas protéines comme de porc, poulet, poisson ou boeuf.