



Temps Total
30 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
12

Servez cette saveur populaire de poivrons farcis que l'on trouve dans cette soupe faite avec du fond de bœuf Artisan®, du bœuf, des poivrons et du riz.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Bœuf haché maigre	1 lb	500 g
Poivrons vert, rouge et jaune, coupés en julienne	1 1/2 tasse	375 mL
Céleri, tranché	1 tige	1 tige
Oignon, tranché fin		
Bouillon de bœuf concentré Artisan	3 1/2 oz	109 mL
Eau	4 tasses	1 L
Tomates en dés, en boîte, égouttées	1 tasse	250 mL
Riz blanc à grain long, non cuit	1/4 tasse	65 mL
Pâte de tomate	2 c. à s.	30 mL
Sauce Worcestershire	1 c. à t.	5 mL
Ail, haché fin	1 gousse	1 gousse
Feuilles de thym séchées, broyées	1/2 c. à t.	3 mL
Poivre noir moulu	1/2 c. à t.	3 mL

INSTRUCTIONS

1. Cuire le bœuf dans une marmite légèrement huilée au fond épais de 3 pintes sur un feu mi-vif jusqu'à ce que cela soit bruni, en remuant souvent. Retirer le bœuf, dégraisser et mettre le bœuf de côté. Réduire le feu à « moyen ».
2. Ajouter les poivrons, le céleri et l'oignon, puis cuire pendant 5 minutes. Remettre le bœuf dans la casserole.
3. Incorporer le reste des ingrédients. Porter à ébullition. Réduire le feu à « doux ».
4. Laisser mijoter, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes.