Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SOUPE AU CARI VERT ET VERMICELLES

Temps Total
30 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
8

Pleine de couleurs et de saveurs, cette soupe va attirer le regard des convives et satisfaire leur appétit !

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
soupe Poulet style thaï au cari vert *Verve*MD de *Campbell's*®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
bouillon de poulet *Campbell's* 30% moins de sel	6 tasses	
vermicelles de riz	1 1/2 lb	750 g
chou rouge râpé	1/2 tasse	125 mL
feuilles de coriandre	2 tasses	500 mL
piments forts émincés finement		
arachides concassées	1 tasse	250 mL
quartiers de lime	8	8

INSTRUCTIONS

1. Verser la soupe et le bouillon dans une grande casserole, puis porter à ébullition. Ajouter les nouilles, puis couvrir et retirer du feu. Laisser reposer pendant 8 à 10 minutes. Garder chaud pendant 4 heures.

Disposer 1 1/2 tasse (375 ml) de soupe et de nouilles dans un bol peu profond. Garnir de 1 c. à soupe (15 ml) de chou rouge, de 1/4 tasse (60 ml) de feuilles de coriandre, un demi piment fort émincé ½ et de 2 c. à soupe (30 mL) d'arachides. Servir avec un quartier de lime.

Tip

• Des pois mange-tout coupés en julienne, du basilic thaï et de l'oignon vert peuvent également être utilisés comme garniture.

• Garnir de crevettes frites à la noix de coco ou de crevettes pochées si désiré.

Conseils :

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS