Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SOUPE AU CHORIZO, AUX HARICOTS BLANCS ET AUX POMMES DE TERRE

Temps Total
35 MIN.

Portion

Difficulté
EASY

Rendements
8

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Huile d'olive	1 c. à soupe	15 mL
Chorizo, coupé en bouchées	12 oz	340 g
Ail, émincé	3 gousses	3 gousses
Haricots blancs, en conserve, rincés et égouttés	19 oz	540 mL
Oignon, haché	1/2 gousses	1 gousses
Pommes de terre rouges, non pelées, coupées grossièrement en dés	3 gousses	3 gousses
Assaisonnement à l'italienne	1 c. à thé	5 mL
Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's®	3 tasses	750 mL
Eau	3 tasses	750 mL
Poivre		
Bette à carde	1 botte	1 botte

INSTRUCTIONS

1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter le chorizo coupé à la marmite et faire sauter quelques minutes, en remuant de temps en temps

2. Ajouter l'ail, les haricots blancs, l'oignon, les pommes de terre, l'assaisonnement à l'italienne, la base de **soupe concentrée Crème classique de *Campbell's*** et l'eau. Bien remuer.

3. Monter le feu pour amener à ébullition, puis réduire la chaleur à feu moyen. Mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

4. Entre-temps, détacher les feuilles de la bette à carde de leur tige et les déchiqueter. Ajouter la bette à carde et poursuivre la cuisson 10 minutes. Saler et poivrer au goût

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS