



**Faits Nutritionnels**

Portion 250 mL (1 tasse)

**Quantité Par Portion**

**Calories** 139

% Valeur Quotidienne

**Lipides Totale** g 0%

**Lipides Saturée** g 0%

**Cholestérol** 5mg 2%

**Sodium** 570mg 24%

**Glucides Totaux** g 0%

**Fibre Alimentaire** g 0%

**Protéine** g 0%

Vitamine A % Vitamine C %

Calcium 3% Fer 4%



Temps Total  
**20 MIN.**

Portion  
**250 ML (1 TASSE)**

Difficulté  
**EASY**

Une soupe aux tomates classique infusée de pesto de basilic frais, garnie de crème sure.

Rendements  
**12**

**INGRÉDIENTS**

	<b>POIDS</b>	<b>MESURE</b>
Soupe condensée tomates de Campbell'sMD	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
L'eau	6 tasses	1 L
Pesto au basilic	3 c. à s.	45 mL
Crème aigre	1/2 tasse	120 mL
Pesto au basilic	1/4 tasse	60 mL

**INSTRUCTIONS**

1. Verser la soupe et l'eau dans une grande casserole et chauffer à feu moyen-élevé.
2. Incorporer le pesto au basilic et porter à ébullition. Laisser mijoter 10 minutes.  
CCP : Chauffer à une température interne minimale de 74°C pendant 1 minute.  
CCP : Maintenir pour service chaud à 60°C ou plus jusqu'à utilisation.
3. Pour la garniture, mélanger la crème sure et le pesto de basilic restant dans un bol jusqu'à homogénéité.
4. Répartir 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir chaque bol d'une cuillerée du mélange de crème sure. Sers immédiatement.

 **Tip**

\* Peut être remplacée par la Soupe Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®, 12 x 48 oz, no 18987