



Temps Total  
**70 MIN.**

Portion  
**8 OZ / 250 ML**

Difficulté  
**FACILE**

Cette soupe aux champignons crémeuse est rehaussée grâce à une touche toscane, avec des tomates et du basilic.

Rendements  
**17**

## INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe Condensée Crème de champignons de Campbell®	64 oz	2 L
Eau	17 oz	531 mL
Jus V8	33 oz	13/100 L
Tomates en boîte, coupées en dés	28 oz	875 mL
Sucre	1 c. à t.	5 mL
Basilic séché	2 c. à t.	10 mL
Lait	17 oz	531 mL

## INSTRUCTIONS

1. Mélange la soupe, le jus V8, l'eau, les tomates, le sucre et le basilic.
2. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser mijoter pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que cela soit bien chaud.
3. Ajouter le lait, et laisser mijoter pendant 5 minutes. Ne pas porter à ébullition.