

SOUPE AVEC FARCE À LA COURGE MUSQUÉE CUITE AU FOUR



Temps Total
MIN.

Portion
12 OZ (1½ TASSE OU 355 ML)

Difficulté
EASY

Rendements
5

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Courge musquée, en dés moyens	3 tasses	750 mL
Sel	1 c. à s.	15 mL
Poivre noir	1 c. à t.	5 mL
Huile d'olive	3 c. à s.	45 mL
Mélange à farce (végétarien), préparé	6 tasses	1 L
Signature Courge musquée de la moisson, chauffée et réservée	1 4 lb Sac	1 1.81 kg Sac
Mélange de légumes surgelés	6 tasses	1 L



Tip

* (Facultatif) Pour utiliser des ronds de mélange à farce déjà prêts, voir la recette à campbellsfoodservice.ca/recipe/butternut-squash-stuffing-baked-soup/

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 350 °F ou 180 °C

- 1) Saler et poivrer la courge musquée; réserver.
- 2) Chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen et y faire cuire la courge musquée de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
- 3) Cuire le mélange à farce selon le mode d'emploi; réserver.
- 4) Mélanger la farce et la courge musquée dans un bol; garder au chaud*.
- 5) Ajouter le mélange de légumes à la soupe à la courge musquée de la moisson. Chauffer et réserver.
- 6) Verser à la louche 12 oz (1 ½ tasse ou 355 mL) de soupe à la courge musquée de la moisson dans un récipient à soupe allant au four.
- 7) Déposer la farce et le mélange de courge sur la soupe et cuire au four à 350 °F ou 180 °C de 8 à 10 minutes