

## SOUPE CAMPAGNARDE AU JAMBON ET AUX HARICOTS



Temps Total  
**30 MIN.**

Portion  
**8 OZ / 250 ML**

Difficulté  
**ELEVE**

Rendements  
**18**

La soupe classique Tomates, de Campbell®, est encore plus délicieuse, lorsqu'on ajoute copieusement du jambon, des haricots et une pincée de romarin et de thym.

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL
Oignon, coupé en dés	2 1/2 tasses	625 mL
Soupe condensée Tomates de Campbell®	48 oz	1 L
Lait entier	5 3/4 tasses	1 L
Haricots, Great Northern ou White Kidney en boîte, égouttés	5 1/2 tasses	1 L
Tomates en boîte, coupées en dés	3 1/4 tasses	800 mL
Jambon cuit, coupé en dés de 0,25 po	12 oz	360 g
Pâte de tomate, en boîte	6 oz	180 g
Son de blé	1/3 tasse	85 mL
Poudre d'ail	1 c. à t.	5 mL
Romarin séché	1/2 c. à t.	2 mL
Thym séché	1/2 c. à t.	2 mL

### INSTRUCTIONS

1. Chauffer l'huile dans un chaudron. Ajouter l'oignon ; faire sauter à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 1 minute.
2. Ajouter la soupe, le lait, les haricots, le son de blé, les tomates, le jambon, la pâte de tomate et les assaisonnements ; remuer jusqu'à ce que cela soit complètement mélangé. Baisser le feu à « doux » ; laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que cela soit complètement chaud.

Garniture : Verser la soupe dans les bols et garnir de persil haché.



### Tip

Étapes HACCP :

1. Si la soupe doit être utilisée immédiatement, maintenir la température à 60 °C (140 °F).
2. Si la soupe est utilisée le lendemain, une température de 20°C (68°F) devra être atteinte en 2 heures, ou de 4 °C (40 °F) en 4 heures.
3. La soupe peut être réfrigérée à une température inférieure à 4 °C (40 °F), pour une durée maximale de 4 jours.
4. La soupe peut être réchauffée une fois seulement, et la température interne doit atteindre 74°C (165°F), pour une durée minimale de 15 secondes.

Les régimes de purées :

Réduire la soupe en purée, en mettant de petites quantités dans le robot culinaire. Réchauffer la soupe pour que la température interne atteigne 74 °C (165 °F), pour une durée maximale de 15 secondes.