



Temps Total
55 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
24

Une soupe riche faite maison remplie de légumes verts et de pommes de terre sautées est rehaussée d'une délicieuse saveur fumée. Servie avec un petit pain croustillant, elle est parfaite en guise d'entrée ou comme repas réconfortant.

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

huile de canola	1/4 tasse	60 mL
saucisse chorizo fumée émincée	3 lb	1 kg
gros oignon haché finement (375 ml/7 oz)	1	1
grosses carottes, pelées et hachées finement (750 ml/12,8 oz)	4	4
ail émincé	2 c. à soupe	30 mL
thym frais finement haché	2 c. à soupe	30 mL
romarin frais finement haché	1 c. à soupe	15 mL
flocons de piment fort	1 c. à thé	5 mL
Velouté de poireau et de pomme de terre Signature de Campbell's®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81 kg)
chou frisé sans les tiges	12 tasses	3 L
crème de table 18 %	4 tasses	1 L
sel et de poivre	1 c. à thé	5 mL



Tip

- Garnir de fromage asiago, parmesan ou manchego râpé avant de servir.
- Pour un goût relevé, arroser d'un filet d'huile piquante.

Conseils :

INSTRUCTIONS

1. Chauffer l'huile dans un grand chaudron à feu moyen vif. Cuire la saucisse pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Ajouter l'oignon, les carottes, l'ail, le thym, le romarin et les flocons de piment fort, puis réduire le feu à moyen doux. Cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes s'attendrissent.
 2. Ajouter la soupe, puis porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 8 à 10 minutes. Incorporer le chou frisé, la crème, le sel et le poivre. Chauffer jusqu'à ce que le chou soit tendre et que la soupe commence à mijoter (ne pas faire bouillir). Garder au chaud pendant 6 heures ou laisser refroidir et réfrigérer jusqu'à 3 jours.
- Chauffer 2 tasses (500 ml) de soupe jusqu'à ce qu'elle soit fumante, puis déposer dans un bol de service.