



Temps Total
MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
ELEVE

Rendements
16

Crérez une soupe riche et onctueuse, en y ajoutant de l'orge, du bœuf et une pincée de romarin et de thym à la soupe condensée Crème de champignons, de Campbell®.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL
Champignons, coupé en dés	4 tasses	1 L
Soupe condensée Crème de champignons, de Campbell®	48 oz	1 L
Lait entier	2 qt	1 L
Orge cuit	4 tasses	1 L
Pois verts en boîte, égouttés	1 tasse	250 mL
Bœuf cuit, coupé en dés de 0,25 po, ou moins	1 lb	450 g
Carottes, râpées	1 tasse	250 mL
Persil séché	2 c. à s.	30 mL
Poudre d'ail	1/2 c. à t.	2 mL
Romarin séché	1/2 c. à t.	2 mL
Thym séché	1/2 c. à t.	2 mL
Crème sure	1 t.	250 mL

Paprika

INSTRUCTIONS

- Dans une marmite, faire chauffer l'huile.
- Ajouter les champignons et les faire sauter à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter la soupe, le lait, l'orge, les petits pois, le bœuf, les carottes et tous les assaisonnements.
- Remuer pour bien mélanger.
- Réduire le feu et faire mijoter de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la température atteigne 74 °C (165 °F).
- Verser la soupe dans des bols de service.
- Garnir chaque bol de 15 mL (1 cuillère à soupe) de crème sure et d'une pincée de paprika ou de persil haché fin.



Tip

* Remarque : On peut aussi utiliser la soupe condensée Crème de champignons à faible teneur en gras de Campbell's, 12/48 oz, no 18926.

Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60 °C (140 °F).