



Temps Total  
**85 MIN.**

Portion  
**6,5 OZ/177,4 G**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**25**

Le farro est une céréale riche en nutriments qui se marie merveilleusement bien avec les champignons pour offrir cette soupe réconfortante.

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
huile végétale	1/4 tasse	60 mL
Champignons, tranchés	1 1/2 lbs	750 g
Romarin, finement ciselé	2 c. à s.	30 mL
Cèleri, en dés	2 tasses	500 mL
Oignons, en dés	2 tasses	500 mL
Ail, émincé	3 c. à s.	40 mL
Poivre noir	1 c. à t.	5 mL
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®	1 boîte 48 oz	1 boîte 1,36 L
Eau	5 3/4 tasses	
Farro, cuit	3 tasses	750 mL
Jeunes épinards, tassés	3 tasses	750 mL

### INSTRUCTIONS

1. Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, verser l'huile. Ajouter les champignons et le romarin ; cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les champignons commencent à ramollir et à dorer.
2. Incorporer le céleri, les oignons, l'ail et le poivre. Cuire, en remuant de temps en temps, de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir.
3. Incorporer la soupe condensée aux champignons et 5 3/4 tasses (1,36 L) d'eau ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. Réduire le feu à doux. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 25 à 30 minutes ou jusqu'à tendres. Incorporer le farro et les épinards. Cuire, en remuant de temps en temps, de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les épinards soient flétris et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.

CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.

CCP : Si désiré, remplacez le farro par de l'orge, du riz brun ou du quinoa cuit.