Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SOUPE CRÉMEUSE À LA CITROUILLE ET AUX TORTILLAS

Temps Total
30 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
EASY

Rendements
10

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Huile d'olive	1 c. à soupe	15 mL
Oignon jaune, haché fin	1 moyen	1 moyen
Céleri, coupé en dés	1 branche	1 branche
Carottes, coupées en dés	2	2
Ail, émincé	3 gousses	3 gousses
Poitrine de poulet, cuite, effilochée	10 oz	280 g
Purée de citrouille (et NON garniture pour tarte à la citrouille)	15 oz (conserve)	425 mL
Haricots noirs	15 oz (conserve)	425 mL
Maïs en grains, surgelé ou en conserve (égoutté)	1/2 tasse	125 mL
Cumin, moulu	2 c. à thé	10 mL
Poudre de chili, moulu	1 c. à thé	5 mL
Poivre noir	1/2 c. à thé	3 mL
Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's®	3 tasses	750 mL
Eau	3 tasses	750 mL
Croustilles au maïs	20	20

Tip

Garnitures facultatives : Coriandre fraîche hachée fin, avocat coupé en dés ou fromage râpé grossièrement, si désiré.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

SOUPE CRÉMEUSE À LA CITROUILLE ET AUX TORTILLAS

INSTRUCTIONS

1. Dans une grande marmite à feu moyen, faire chauffer l'huile d'olive.
2. Ajouter l'oignon, le céleri, les carottes et l'ail; faire cuire en remuant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient ramolli.
3. Ajouter le poulet, la purée de citrouille, les haricots noirs, le maïs, le cumin, la poudre de chili, le poivre, la **base de soupe concentrée Crème classique de *Campbell's*** et l'eau. Bien remuer pour combiner.
4. Porter à ébullition, réduire le feu et mijoter environ 10 minutes.
5. Servir dans des bols. Parsemer de croustilles de maïs et d'autres garnitures au goût

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS