Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SOUPE DE PÂTÉ AU POULET CRÉMEUSE

Faits Nutritionnels

Portion	Pour 1/12 de la recette
Quantité Par Portion	
Calories 580	
	% Valeur Quotidienne
Lipides Totale 37g	**57%**
Lipides Saturée 11g	**55%**
Cholestérol 25mg	**8%**
Sodium 1260mg	**53%**
Glucides Totaux 49g	**16%**
Fibre Alimentaire 4g	**16%**
Protéine 14g	**28%**
Vitamine A %	Vitamine C %
Calcium %	Fer %

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

SOUPE DE PÂTÉ AU POULET CRÉMEUSE

Tip

Pour chaque portion, verser 1 1/3 tasse (325 ml) dans un bol ; garnir avec 1 c. à thé (5 ml) de persil et de ciboulette. Garnir d'un cercle de pâte feuilletée (si utilisé).

Temps Total
NOT AVAILABLE

Portion
POUR 1/12 DE LA RECETTE

Difficulté
EASY

Rendements
12

INSTRUCTIONS

1. Préparer la soupe avec de l'eau tel indiqué.

2. Faire sauter les pommes de terre, les carottes, le céleri, les oignons, l'ail, le sel et le poivre dans le beurre pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à être tendres.

3. Incorporer le mélange de légumes dans la soupe ; porter à ébullition. Laisser mijoter de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Incorporer les petits pois ; laisser mijoter de 3 à 5 minutes ou jusqu'à bien chaud.

4. Couper chaque feuille de pâte feuilletée en 4 cercles (si utilisé) ; cuire au four en suivant les instructions sur l'emballage jusqu'à doré.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS