



Faits Nutritionnels

Portion 250 mL (1 tasse)

Quantité Par Portion

Calories 120

% Valeur Quotidienne

Lipides Totale g 0%

Lipides Saturée 2g 10%

Cholestérol 6mg 2%

Sodium 526mg 22%

Glucides Totaux g 0%

Fibre Alimentaire g 0%

Protéine g 0%

Vitamine A % Vitamine C %

Calcium 5% Fer 5%

SOUPE DE TOMATES AUX CROÛTONS DE PAIN DE MAÏS



Temps Total
35 MIN.

Portion
250 ML (1 TASSE)

Difficulté
EASY

Une soupe aux tomates classique garnie de croûtons de pain de maïs délicieusement croustillants.

Rendements
13

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Pain de Maïs	198 g	198 g
Soupe condensée tomates de Campbell'sMD	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
L'eau	6 tasses	1 L

INSTRUCTIONS

Couper le pain de maïs préparé en cubes. Placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à four doux jusqu'à ce que les cubes soient secs et commencent à dorer. Retirer du four et réserver pour une utilisation ultérieure.

1. Chauffer la soupe aux tomates condensée Campbell's® selon les instructions sur l'emballage.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour un service chaud à 60 °C ou plus jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Portionner 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir chaque bol d'une cuillerée du mélange de crème sure. Sers immédiatement.



Tip

* Peut être remplacée par la Soupe Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®, 12 x 48 oz, no 18987