

**SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE ET AUX POMMES RÔTIES****Temps Total**  
**0 MIN.****Portion**  
**8 OZ / 250 ML****Difficulté**  
**FACILE****Rendements**  
**18**

Vos clients aimeront cette soupe de la récolte aromatique. Il vous suffit d'ajouter des pommes, du beurre et une pincée de cannelle à la soupe Courge musquée, de Campbell®.

**INSTRUCTIONS**

1. Incorporez la soupe (1 récipient) et l'eau dans une casserole et portez à ébullition\* (min. 180 °F/80 °C).
2. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant dix minutes.
3. Entre-temps, mélangez les morceaux de pommes avec le beurre et la cannelle et faites rôtir le tout au four jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
4. Ajoutez les pommes à la soupe, assaisonnez au goût et servez.