

## SOUPE À L'OIGNON AVEC VIN DE MADÈRE ET RAISINS



Temps Total  
**0 MIN.**

Portion  
**8 OZ / 250 ML**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**16**

Ajoutez du vin et des raisins à la soupe à l'oignon, de Campbell®, et vous en ferez votre cette soupe unique.

### INSTRUCTIONS

1. Incorporez la soupe et l'eau dans une casserole, puis portez à ébullition\*\*\* (min. 180°F/80°C).
2. Ajoutez les raisins et laissez mijoter pendant 10 minutes.



### Tip

Pour servir : Versez ½ oz (15 mL) de vin de Madère dans le bol à servir, puis incorporez la soupe chaude.