

SOUPE À L'OIGNON AVEC VIN DE MADÈRE ET RAISINS



Temps Total
0 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

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

Rendements
16

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.