



Temps Total
30 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
ELEVE

Rendements
18

Pour créer une version crémeuse maison de la soupe faite de bouillon, rehaussez la soupe condensée Crème de céleri, de Campbell®, avec de la dinde coupée en dés, des lentilles et des légumes coupés en gros morceaux.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe condensée Crème de céleri, de Campbell®	48 oz	1 L
Lait entier	2 qt	2 L
Lentilles en boîte, égouttées	3 tasses	750 mL
Poitrine de dinde, coupée en dés de 0,25 po	1 lb	450 g
Brocoli surgelé, coupé	2 lb	900 g
Carottes, râpées et coupées	1 tasse	250 mL
Poudre d'ail	1 c. à t.	5 mL
Romarin séché	1/2 c. à t.	2 mL
Thym séché	1/2 c. à t.	2 mL

INSTRUCTIONS

- Mélanger la soupe, le lait, les lentilles, la dinde, le brocoli, les carottes et les assaisonnements dans un chaudron.
- Chauffer à feu mi-vif, en remuant souvent.
- Baisser le feu à « doux »; et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à cela soit complètement chaud.

Garniture : Verser la soupe dans les bols et garnir de persil haché.



Tip

Étapes HACCP :

- Si la soupe doit être utilisée immédiatement, maintenir la température à 60 °C (140 °F).
- Si la soupe est utilisée le lendemain, une température de 20°C (68°F) devra être atteinte en 2 heures, ou de 4 °C (40 °F) en 4 heures.
- La soupe peut être réfrigérée à une température inférieure à 4 °C (40 °F), pour une durée maximale de 4 jours.
- La soupe peut être réchauffée une fois seulement, et la température interne doit atteindre 74 °C (165 °F), pour une durée minimale de 15 secondes.

Les régimes de purées :

Réduire la soupe en purée, en mettant de petites quantités dans le robot culinaire. Réchauffer la soupe pour que la température interne atteigne 74 °C (165 °F), pour une durée maximale de 15 secondes.