Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SOUPE POIS À LA MENTHE

Temps Total
30 MIN.

Portion
250 ML (8 OZ)

Difficulté
EASY

Rendements
8

Une soupe rafraîchissante qui fera vibrer vos papilles créée avec des Pois au beurre PureedujardinMD et du Fond de légumes Artisan de Campbell'sMD.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Beurre	1 c. à s.	15 mL
Oignon, moyen, en petits dés		
Poivre, moulu	1/2 c. à t.	2 mL
Fonds de légumes *Artisan,*	4 t	1 L
Pois au beurre *Pureedujardin*	1/2 bac - 1,9 lb	1 bac - 0,9 kg
Minis petits pois, surgelés	1 t	250 mL
Jus de citron	2 c. à t.	10 mL
Des feuilles de menthe fraîche, émincées	1/4 t	60 mL

INSTRUCTIONS

1. Faire fondre le beurre dans un poêlon moyen à feu moyen. Ajouter l'oignon et les poivrons et faire cuire jusqu'à ce que les légumes ramollissent, environ 3 minutes.

2. Ajouter du fond et porter à ébullition.

3. Ajouter des **Pois au beurre de *Pureedujardin*** et des mini petits pois et porter à ébullition. Réduire à feu moyen-doux et faire mijoter pendant 5 minutes.

Point critique de maîtrise : Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°°C (165°°F) ou plus pendant 15 secondes

4. Retirer la poêle du feu, ajouter le jus de citron et la menthe et remuer afin de combiner les ingrédients.

Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°°C (140°°F) ou plus pour le service.

Remarque relative aux purées: Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois.

Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60 °C (140 °F).

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS