



Temps Total
MIN.

Portion
8 OZ/250 ML PLUS GARNITURES

Difficulté
ELEVE

Rendements
16

À partir de soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's® et de quelques ingrédients simples, vous pouvez transformer un classique en une soupe excitante que vos pensionnaires adoreront.

 **Tip**

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).

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

Soupe condensée Tomates à saveur réduite en sodium Campbell's®

Eau	48 oz	1 L
Assaisonnement à l'italienne	1 1/2 c. à s.	25 mL
Tomate fraîche, en dés de 0,5 cm (1/4 po)	3 t.	750 mL
Oignons doux, hachés et caramélisés	3 t.	750 mL
Poitrine de poulet, cuite et coupée en dés de 1 cm (1/2 po) (1 cm)	2 lbs	900 g
Parmesan, râpé	1 t.	250 mL
Mozzarella partiellement écrémée, râpée	2 t.	500 mL
Croûtons, assaisonnés	2 t.	500 mL

INSTRUCTIONS

1. Dans un faitout, mélanger la soupe, l'eau et l'assaisonnement; porter à ébullition.
2. Incorporer les tomates, les oignons et le poulet en dés. Ramener à ébullition. Point critique de maîtrise : Chauffer jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 70 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
3. Juste avant de servir, incorporer le parmesan.
4. Verser 250 mL (8 oz liq.) de soupe chaude dans un bol.
5. Garnir chaque bol de 30 mL (2 cuillères à soupe) de mozzarella et de 30 mL (2 cuillères à soupe) de croûtons.