



Temps Total
35 MIN.

Portion
250ML (8OZ)

Difficulté
EASY

Rendements
16

Préparez un repas consistant avec de la Soupe condensée Crème de champignons Campbell'sMD, des petits pois, des carottes et de la dinde et donnez une nouvelle vie à un mets favori du temps des Fêtes!

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's	1 boîte de 48oz	1 boîte de 1,36L
Eau	48 oz	1 .36 L
Petits pois, surgelés	3 t.	750 mL
Carottes fraîches, en dés de 0,5cm (1/4po)	3 t.	750 mL
Persil frais, haché	1/2 tasse	125 mL
Poulet, cuit, en dés, 1cm (1/2po)	2 lb	900 g

INSTRUCTIONS

1. Dans un faitout, mélanger la soupe et l'eau; faire mijoter.
2. Ajouter, en mélangeant, les petits pois, les carottes et la dinde; baisser le feu pour faire mijoter et cuire 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.

3. Juste avant de servir, incorporer le persil.
4. Portion 1tasse (250mL), servir dans un bol.

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).