



Temps Total  
**35 MIN.**

Portion  
**250ML (8 OZ)**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**16**

Réinventez un repas traditionnel avec de la Soupe condensée Crème de champignons de Campbell'sMD, de la dinde, haricots verts, de la sauge, en assaisonnement, et de la sauce aux canneberges.

**INGRÉDIENTS**

	<b>POIDS</b>	<b>MESURE</b>
<b>Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's</b>	1 boîte de 48oz	1 boîte de 1,36L
Eau	48 oz	1 .36 L
Sauge, séchée, frottée	1 1/2 c. à s.	25 mL
Haricots, verts, surgelés, coupés	1 1/2 t.	375 mL
Persil, frais, haché	1/2 tasse	125 mL
Dinde, cuite, en dés de 1 cm (1/2po)	2 lb	900 g
Sauce ou gelée de canneberges	1 t.	250 mL

**INSTRUCTIONS**

1. Dans un faitout, mélanger la soupe, l'eau et l'assaisonnement; faire mijoter.
2. Ajouter et mélanger les haricots et la dinde; baisser le feu pour faire mijoter.  
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.
5. Garnir chaque portion avec 1c. à s.(15mL) de sauce de canneberges.

**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