



Temps Total
45 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
8

Cette soupe copieuse est inspirée des saveurs authentiques thaïlandaises et peut être servie sur du riz, des vermicelles ou avec un pain plat chaud.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
soupe Poulet style thaï au cari vert <i>Verve^{MD} de Campbell's®</i>	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
bouillon de poulet <i>Campbell's</i> 30 % moins de sel	2 tasses	500 mL
courge musquée coupée en dés	2 tasses	500 mL
pois chiches en conserve, rincés et égouttés	2 tasses	500 mL
épinards	2 tasses	500 mL
chou frisé	2 tasses	500 mL
basilic thaï	8 branches	8 branches

INSTRUCTIONS

1. Verser la soupe et le bouillon dans une grande casserole, puis porter à ébullition. Ajouter la courge musquée et les pois chiches et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit ramollie. Incorporer les épinards et le chou frisé, puis retirer du feu. Maintenir chaud jusqu'à 4 heures. Donne 12 tasses (3 L).
Verser 1 1/2 tasse (375 ml) de soupe dans un bol de service. Garnir avec une branche de basilic thaï.

Tip

- Ajouter des fleurons de chou-fleur et du poivron rouge pour une soupe plus copieuse.
- Garnir de noix de cajou concassées et de quartiers de lime si désiré.

Conseils :