



Faits Nutritionnels

Portion	250 mL (1 tasse)
Quantité Par Portion	
Calories	297
% Valeur Quotidienne	
Lipides Totale g	0%
Lipides Saturée g	0%
Cholestérol 42mg	14%
Sodium 825mg	34%
Glucides Totaux g	0%
Fibre Alimentaire g	0%
Protéine g	0%
Vitamine A %	Vitamine C %
Calcium 26%	Fer 4%



Temps Total
35 MIN.

Portion
250 ML (1 TASSE)

Difficulté
EASY

Une soupe de tomates veloutée au fromage faite avec du parmesan râpé, de la crème, de l'huile d'olive et de l'ail.

Rendements
13

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Fromage parmesan, râpé	3 1/4 tasses	800 mL
Huile d'olive	1/3 tasse	80 mL
Ail, pelé, haché	3 c. à s.	45 mL
Soupe condensée tomates de Campbell'sMD	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
L'eau	5 tasses	1 L
Sel casher	1/2 c. à thé	2 mL
Poivre noir, moulu	1/4 c. à thé	1 mL
Vinaigre balsamique blanc	1/3 tasse	80 mL

INSTRUCTIONS

1. Faites griller le parmesan dans un four à 177°C pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à dorer. Retirer du four et laisser refroidir. Réserve.
2. À l'aide d'une grande casserole, chauffer la moitié de l'huile à feu moyen.
3. Ajouter l'ail. Faire revenir environ 1-2 minutes.
4. Ajouter la soupe aux tomates condensée Campbell's® et l'eau. Laisser mijoter 5 minutes à feu doux à moyen.
5. Ajouter le sel, le poivre, la crème et le fromage réservé. Laisser mijoter à feu doux pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que tout le fromage soit fondu.
6. Terminer avec du vinaigre balsamique

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 74°C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour un service chaud à 60°C ou plus jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Sers immédiatement.



Tip

* Peut être remplacée par la Soupe Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®, 12 x 48 oz, no 18987