



Temps Total
100 MIN.

Portion
11 OZ/311,9 G

Difficulté
EASY

Rendements
12

Soupe minestrone mijotée avec des haricots rouges, des épinards, de la courge musquée, des assaisonnements et des champignons avant de verser dans un plat allant au four. Recouvert d'une pâte feuilletée croustillante.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile d'olive	1/4 tasse	60 mL
Oignon, en dés	1 tasse	250 mL
Ail, émincé	3 c. à s	45 mL
Champignons, tranchés	1 lb	500 g
Romarin frais, finement haché	2 c. à s	30 mL
Cumin, moulu	1 c. à s	15 mL
Paprika fumé	1 c. à s	15 mL
Soupe condensée Minestrone de Campbell®	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
Haricots rouges, égouttés et rincés	3 boîtes 48 oz chaque	3 boîtes 540 mL chaque
Courge musquée, cuite et en dés	3 tasses	750 mL
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL
Jeunes épinards	10 oz	300 g
Persil frais, finement haché	1/4 tasse	60 mL
Jus de citron	2 c. à s	30 mL
Pâte feuilletée Pepperidge Farm, décongelée	3 feuilles	3 feuilles
Farine tout usage, pour saupoudrer		
Œuf	1 boîtes 48 oz chaque	1 feuilles
Lait 2 %	1 c. à s	15 mL



INSTRUCTIONS

1. Dans une grande poêle profonde ou une casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter l'oignon et l'ail ; cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ramollis. Ajouter les champignons et le romarin ; cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Incorporer le cumin et le paprika.
2. Incorporer la soupe condensée minestrone ; porter à ébullition. Incorporer les haricots rouges et la courge musquée ; ramener à ébullition. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à bien chaud. Poivrer. Incorporer les épinards, le persil et le jus de citron. Cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les épinards soient flétris.
3. Répartir la garniture de légumes dans douze ramequins graissés de 8 oz (250 mL).
4. Placer les feuilles de pâte feuilletée sur une surface de travail légèrement enfarinée. À l'aide d'un emporte-pièce de 4 po (10 cm), découper 12 ronds d'une épaisseur de 1/8 po (3 mm), rerouler les chutes de pâte au besoin.
5. Dans un petit bol, fouetter l'œuf et le lait. Badigeonner la dorure à l'intérieur de chaque ramequin, au-dessus de la garniture. Garnir chaque ramequin d'un rond de pâte.
6. Entailler la pâte pour que la vapeur s'échappe. Badigeonner la pâte avec la dorure restante.
7. Cuire au four à 425°F (220°C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée, que la garniture bouillonne et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.

CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.

CCP : Si désiré, remplacez les épinards par des bettes à carde.