

SAUCE ALFREDO, DE CAMPBELL

La sauce crémeuse Alfredo, de **Campbell**, est une excellente solution qui va au-delà des utilisations habituelles de la sauce pour vos recettes.

LASAGNE ALFREDO AU POULET ET AUX ÉPINARDS

RENDEMENT : 12 portions **TAILLE D'UNE PORTION** : 8 oz (227 g) **TEMPS TOTAL** : 1 heure 10 minutes **EFFORT** : Moyen

INGRÉDIENTS :

Nouilles à lasagne 8 oz (227 g) 1 paquet
Sauce Alfredo, de *Campbell* 6 tasses (1,5 L)
Gros oignon, haché 1/2
Champignons, coupés en dés 5
Sel et poivre moulu, au goût
Botte d'épinards frais, rincée 1

Parmesan, râpé 1 tasse (250 mL)
Huile d'olive 1 c. à s. (15 mL)
Gousses d'ail, tranchées 4
Poulet rôti, haché 1
Ricotta 1 tasse (250 mL)
Mozzarella, râpé 3 tasses (750 mL)

DIRECTIVES : 1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Amener à ébullition un grand chaudron d'eau légèrement salée. Cuire les nouilles à lasagne pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Egoutter et rincer avec de l'eau froide. 2. Dans une casserole, à feu doux, mélanger la sauce Alfredo et le parmesan. Laisser mijoter, en remuant souvent, jusqu'à ce que la consistance soit homogène. 3. Faire chauffer l'huile d'olive, à feu moyen, dans une poêle. Mélanger et incorporer l'oignon à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit tendre, puis ajouter l'ail et les champignons. Incorporer le poulet et cuire jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Saler et poivrer. 4. Enduire légèrement le fond d'un plat à cuisson de 9 x 13 po avec assez de sauce Alfredo pour couvrir. Faire une couche avec le tiers des nouilles à lasagne, une autre avec 1/2 tasse de ricotta, ensuite avec la moitié des épinards, la moitié du mélange de poulet et 1 tasse de mozzarella. Ajouter sur le dessus la moitié du mélange de sauce Alfredo, puis répéter les couches. Placer le reste de nouilles à lasagne sur le dessus, puis étaler avec le reste de la sauce. 5. Cuire dans le four préchauffé pendant 1 heure ou jusqu'à ce que cela soit bruni et bouillonnant. Garnir avec le reste de mozzarella et continuer la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement bruni.



PIZZA ALFREDO AUX ÉPINARDS ET AUX COEURS D'ARTICHAUTS

RENDEMENT : 2 pizzas (10 po) **TAILLE D'UNE PORTION** : 1 pizza (10 po) **TEMPS TOTAL** : 1 heure **EFFORT** : Moyen

INGRÉDIENTS :

Sauce Alfredo, de *Campbell* 2 tasses (500 mL)
Coeurs d'artichauts, égouttés et coupés en quartiers 10 oz (283 g) 1 boîte
Parmesan, râpé 1/2 tasse (125 mL)
Mozzarella, râpé 3/4 oz (90 g)
Épinards surgelés hachés, décongelés et égouttés 1 tasse (250 mL) 1 paquet

Champignons tranchés, égouttés 1 tasse (250 mL)
Huile d'olive 2 c. à s. (30 mL)
croûtes de pizza non cuites (10 po) 2
Olives noires tranchées 2,25 oz (64 g) 1 boîte

DIRECTIVES : 1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Étaler les croûtes de pizza sur des plaques de cuisson ou des plaques à pizza. 2. Déposer les épinards et la sauce Alfredo dans une casserole et faire chauffer à feu moyen. Remuer de temps à autre. Étaler 1 c. à s. d'huile d'olive sur chaque croûte de pizza. Déposer à la cuillère la moitié de la sauce Alfredo et les épinards sur chaque croûte, puis étaler les coeurs d'artichauts sur la couche de sauce. Saupoudrer chaque pizza avec la moitié de mozzarella et la moitié de parmesan. Garnir de champignons et d'olives noires. 3. Cuire les pizzas une à la fois dans le four préchauffé pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit bien bruni.



CREVETTES PIMENTÉES ALFREDO

RENDEMENT : 8 portions **TAILLE D'UNE PORTION** : 8 oz (227 g) **TEMPS TOTAL** : 45 minutes **EFFORT** : Moyen

INGRÉDIENTS :

Pâtes penne 8 oz (227 g)
Romano, râpé 1/2 tasse (125 mL)
Gousses d'ail, émincées 2
Champignons portobellos, coupés en dés 8 oz (227 g)
Sauce Alfredo, de *Campbell* 3 tasses (750 mL)
Poivre de Cayenne, ou plus au goût 1 c. à t. (5 mL)
crevettes moyennes, décortiquées et déveinées 1 lb (454 g)

Beurre 1/4 tasse (60 g)
Huile d'olive extra vierge 2 c. à s. (30 mL)
Poivron rouge, coupé en dés 1
Oignon, coupé en dés 1
Persil, haché 1/4 tasse (60 mL)
Crème 1/2 tasse (125 mL)
Sel et poivre, au goût

DIRECTIVES : 1. Amener à ébullition un grand chaudron d'eau légèrement salée. Ajouter les pâtes et cuire pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que cela soit al dente. Egoutter. 2. Pendant ce temps, faire fondre le beurre avec de l'huile d'olive, à feu moyen, dans une casserole. Incorporer l'oignon et cuire jusqu'à ce que cela soit tendre et translucide, pendant environ 2 minutes. Incorporer l'ail, le poivron rouge et les champignons. Cuire, à feu moyen-vif, jusqu'à ce que cela soit tendre, pendant environ 2 minutes supplémentaires. 3. Incorporer les crevettes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et rosées. Verser la sauce Alfredo, le romano et la crème. Amener à ébullition en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe, pendant environ 5 minutes. Assaisonner de poivre de Cayenne. Saler et poivrer, au goût. Incorporer les pâtes égouttées dans la sauce, puis servir le plat saupoudré de persil haché.



REPLISSAGE POUR PÂTÉ, DE CAMPBELL

Teneur nutritive de grande qualité – Source de vitamine A et de fer (Boeuf). Sans gras trans.
Abordable – Conçu dans le but de récupérer les aliments protéinés. Vous permet de profiter pleinement de la récupération des restes des aliments protéinés !

LIGNES DIRECTRICES : ACCORD ENTRE LES ALIMENTS PROTÉINÉS ET LA SAVEUR

Remplissage pour pâté au poulet, de <i>Campbell</i>		Remplissage pour pâté au boeuf, de <i>Campbell</i>	
Protéines cuites	Suggestions de saveurs supplémentaires	Protéines cuites	Suggestions de saveurs supplémentaires
Boeuf (rôti, haché ou bifsteak)	Origan, ail, salsa, moutarde de Dijon	Boeuf (rôti, haché ou bifsteak)	Romarin, ail rôti, grains de poivre, paprika fumé, moutarde
Porc	Sauge, moutarde de Dijon, thym, cumin	Porc	Sauge, moutarde de Dijon, thym, cumin
Agneau	Poudre de cari, menthe, romarin, origan, graines de coriandre	Agneau	Coriandre, menthe, estragon
Poulet ou dinde	Salsa, poudre de cari, cumin, paprika fumé, poudre de chili, thym, safran	Poulet ou dinde	Champignons, noix de muscade, quatre-épices
Saucisse	Graines de fenouil, cumin	Saucisse	Salsa, poudre de chili, cumin
Fruits de mer et poisson*	Aneth, gingembre, fenouil, ciboulette, poudre de cari, estragon, ail		

* Dans ce cas, les protéines crues ou cuites peuvent être utilisées. Voir la recette, pour utiliser des protéines crues.

INFORMATION SUR LES PRODUITS ET LES EMBALLAGES

Produit :	Format :	Emballage :	Rendement par caisse :	Code de caisse :
Remplissage pour pâté au poulet, de <i>Campbell</i>	Bac de condensé surgelé	Bac 3 × 4 lb (1,81 kg)	24 portions de 16 oz	19285
Remplissage pour pâté au boeuf, de <i>Campbell</i>	Bac de condensé surgelé	Bac 3 × 4 lb (1,81 kg)	24 portions de 16 oz	19286
Feuilles de pâte feuilletée, de <i>Pepperidge Farm</i>	Surgelé	20 × 311,9 g	122 portions	18463
Salsa, de <i>Pace</i> (paquet de 4)	Bouteille aseptique	Bouteille 4 × 3,75 L	240 portions	Doux 13289 / Moyen 13290
Chili aux légumes, de <i>Campbell</i>	Bac de condensé surgelé	Bac 3 × 4 lb (1,81 kg)	21 portions	11573
Sauce Alfredo, de <i>Campbell</i>	Bac de condensé surgelé	Bac 3 × 4 lb (1,81 kg)	64 portions	04273
Soupe condensée Tomates, de <i>Campbell</i>	Boîte de condensé de longue conservation	Boîte 12 × 48 oz (1,36 L)	144 portions de 8 oz	00016
Bouillon de poulet, de <i>Campbell</i>	Boîte de condensé de longue conservation	Boîte 12 × 48 oz (1,36 L)	144 portions de 8 oz	01336

Services alimentaires*



Pour plus de détails, visitez servicesalimentairescampbell.ca ou communiquez avec votre représentant commercial de Campbell, au 1 800 461-7687.

COLLECTION — DE SAUCES —

et de saveurs culinaires

Services alimentaires*



Pâté aux fruits de mer, fait avec le remplissage pour pâté, de *Campbell*®

Des solutions polyvalentes qui peuvent servir de source d'inspiration pour vos recettes.

REPLISSAGE POUR PÂTÉ (SAUCE SURGELÉE), DE CAMPBELL®

Le remplissage pour pâté sans viande, de Campbell, offre des solutions à valeur unique et vous aide à transformer votre production excédentaire en source de revenus. Ajoutez les restes des aliments protéinés (volaille, viande, saucisse ou fruits de mer) au remplissage pour pâté, de Campbell, afin de créer de délicieuses recettes polyvalentes pour les pâtés, les tourtières, les ragoûts, les sauces et plus encore !

Les pâtés figurent parmi les 10 meilleurs plats, selon les Distributeurs canadiens Broadline Foodservice. Source : Direct Link, Q4-2009.

PÂTÉ AU POULET

RENDEMENT : 24 portions **TAILLE D'UNE PORTION** : 7,5 oz (213 g) **TEMPS TOTAL** : 1 heure 30 minutes **EFFORT** : Moyen

INGRÉDIENTS :

Feuilles de pâte feuilletée, de *Pepperidge Farm*® (chacune coupée en 6) 4
Poulet cuit (désossé et sans peau) 4 lb (1,8 kg)
remplissage pour pâté au poulet sans viande, de *Campbell* 8 lb (3,6 kg)

DIRECTIVES : 1. Mélanger le poulet cuit et le remplissage pour pâté. Faire chauffer à 74 °C (165 °F).

Option 2A : déposer le remplissage dans des plats allant au four, recouvrir de pâte feuilletée et cuire au four à 204 °C (400 °F) jusqu'à ce que la pâte soit brunie. **Option 2B** : garder au chaud le remplissage à 60 °C (140 °F) dans un réchaud à vapeur et le couvrir d'une portion de pâte feuilletée précuite à 205 °C (400 °F) jusqu'à ce que la pâte soit brunie. **3.** Garnir la pâte feuilletée avec du paprika ou du persil haché.



PÂTÉ AUX FRUITS DE MER

RENDEMENT : 1 portion **TAILLE D'UNE PORTION** : 7,5 oz (213 g) **TEMPS TOTAL** : 1 heure 30 minutes **EFFORT** : Moyen

INGRÉDIENTS :

Remplissage pour pâté au poulet sans viande, de *Campbell* 8,8 oz (250 g)
Fruits de mer crus, en bouchées 4,4 oz (125 g)
Feuille de pâte feuilletée, de *Pepperidge Farm* (coupée en rond pour les plats) 1/6
Aneth sec 1/8 c. à t. (1/2 mL)

DIRECTIVES : 1. Dans une casserole, combiner le remplissage pour pâté, les fruits de mer et l'aneth sec.

2. À feu moyen, réchauffer doucement le mélange, mélanger souvent. **3.** Une fois que la température du mélange est atteinte, 74 °C (165 °F), transférer dans un plat pour pâté au poulet et garnir de pâte feuilletée cuite au four et coupée pour s'adapter au plat avant la cuisson. (Une dorure à l'oeuf sur la pâte avant la cuisson rendra ce plat plus attrayant, mais elle est facultative.)



PÂTÉ À LA VIANDE À L'ÉCOSSAISE

RENDEMENT : 1 pâté (2 portions) **TAILLE D'UNE PORTION** : 7 oz (200 g) **TEMPS TOTAL** : 60 minutes **EFFORT** : Moyen

INGRÉDIENTS :

Boeuf haché maigre 5,3 oz (150 g)
Feuille de pâte feuilletée, de *Pepperidge Farm* 1/2
Remplissage pour pâté au boeuf sans viande, de *Campbell* 3,5 oz (100 g)

DIRECTIVES : 1. Dans un bol, bien mélanger le boeuf haché et le remplissage pour pâté. 2. Rouler assez mince la pâte feuilletée et la couper en rond, pour créer un couvercle. Utiliser le reste de la pâte feuilletée pour créer la croûte du pâté à la viande. **3.** Remplir la croûte avec le mélange pour pâté à la viande et couvrir avec la pâte. S'assurer de bien pincer la pâte, pour obtenir un joint. (Une dorure à l'oeuf sur la pâte avant la cuisson rendra ce plat attrayant, mais elle est facultative.) **4.** Découper des fentes d'aération dans le haut de la pâte et cuire au four à 191 °C (375 °F) jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F), pendant environ 40 minutes. **5.** Laisser refroidir légèrement (3 à 5 minutes) et retirer du plat de cuisson avant de servir.



SALSA DE PACE®

Découvrez des saveurs uniques et ethniques en utilisant la sauce salsa, de Pace, pour la cuisson. Découvrez les meilleures cuisines du monde, y compris celles provenant de l'Espagne, de Cuba et du Mexique.*

** La cuisine mexicaine est parmi les trois cuisines ethniques les plus populaires. Source : Rapport canadien sur les tendances de saveurs, 2009.*

RIZ DE STYLE ESPAGNOL

RENDEMENT : 24 portions **TAILLE D'UNE PORTION** : 1/2 tasse (125 mL) **TEMPS TOTAL** : 40 minutes **EFFORT** : Facile

INGRÉDIENTS :

Riz blanc ordinaire à grains longs non cuit 4 tasses (950 mL)	Huile végétale 4 c. à s. (70 mL)
Bouillon de poulet condensé, de <i>Campbell</i> 1 boîte (48 oz)	Eau 4 tasses (950 mL)
Sauce salsa, de <i>Pace</i> 2 tasses (500 mL)	Cumin moulu 2 c. à t. (10 mL)
Poudre d'ail ou 4 gousses d'ail, hachées 2 c. à t. (10 mL)	Pois surgelés 2 c. à t. (10 mL)
Tomates de taille moyenne, hachées environ 4 tasses (950 mL) 4	

DIRECTIVES : 1. Faire chauffer l'huile dans une poêle de 10 po, à feu moyen. Ajouter le riz et laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit légèrement bruni, en remuant constamment. **2.** Incorporer le bouillon, l'eau, la sauce salsa, le cumin et la poudre d'ail dans la poêle. Amener à ébullition. Réduire le feu à « doux ». **3.** Couvrir et cuire pendant 15 minutes. **4.** Incorporer les tomates et les pois. Cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre.



SALSA CUBAINE

RENDEMENT : 18 portions **TAILLE D'UNE PORTION** : 2 oz (60 mL) **TEMPS TOTAL** : 1 heure 30 minutes **EFFORT** : Facile

INGRÉDIENTS :

Oignon, haché fin 2 tasses (500 mL)	Poivron vert, coupé en petits dés 1 tasse (250 mL)
Gousses d'ail, en purée 5	Huile d'olive, au besoin
Sauce salsa, de <i>Pace</i> 2-1/2 tasses (600 mL)	Piment, coupé en dés 1/2 tasse (125 mL)
vinaigre de vin rouge 1/2 tasse (125 mL)	jus de citron 2 c. à s. (30 mL)

DIRECTIVES : 1. Faire revenir l'oignon, le poivron et l'ail dans l'huile chaude, dans une grande casserole, jusqu'à ce que le tout soit tendre et légèrement bruni, pendant environ 10 minutes. **2.** Ajouter le piment, la sauce salsa et le vinaigre. Cuire pendant 10 minutes supplémentaires. **3.** Couvrir et refroidir. **4.** Ajouter le jus de citron et réfrigérer. **5.** Maintenir la température à 4,4 °C (40 °F) ou moins.

SUGGESTION : Servir sur des bananes plantains frites avec du chipotle et de la coriandre.



BURRITO MATIN À LA MEXICAINE

RENDEMENT : 24 portions **TAILLE D'UNE PORTION** : 1 burrito **TEMPS TOTAL** : 1 heure 35 minutes **EFFORT** : Moyen

INGRÉDIENTS :

Oeufs liquides pasteurisés 3 lb (1,36 kg)	Sauce salsa (moyenne), de <i>Pace</i> 1/3 pinte (300 mL)
tortillas à la farine (8 po) 24	Cheddar, râpé 8 oz (227 g)
Soupe condensée Tomates, de <i>Campbell</i> 1/4 boîte (48 oz)	

DIRECTIVES : 1. Mélanger la soupe et la sauce salsa. Faire chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) pendant 15 secondes, en remuant de temps en autre. **2.** Brouiller les oeufs selon le mode d'emploi figurant sur l'emballage. Mélanger la sauce et le fromage avec le mélange chaud d'oeufs brouillés. **3.** Pour assembler : mettre 1/3 tasse (75 mL) du mélange d'oeufs brouillés au centre de chaque tortilla. Plier vers le centre l'un des côtés de la tortilla. Plier en deux parties pour couvrir l'oeuf, en laissant une extrémité ouverte. **4.** Placer les burritos ouverts dans les bacs du réchaud à vapeur (12 po × 20 po × 2-1/2 po). Maintenir la température à 60 °C-65 °C (140 °F-150 °F) avant de servir.



CHILI AUX LÉGUMES, DE CAMPBELL

Le chili aux légumes unique, de Campbell, peut être servi comme repas léger ou comme ingrédient dans vos recettes.

CHILI BUFFALO DES GRANDES PLAINES

RENDEMENT : 10 portions **TAILLE D'UNE PORTION** : 17 oz (500 mL) **TEMPS TOTAL** : 45 minutes **EFFORT** : Moyen

INGRÉDIENTS :

Chili aux légumes, de <i>Campbell</i> 1 bac	Sauce salsa (moyenne), de <i>Pace</i> 1 tasse (250 mL)
Champignons portobellos, tranchés 2	Cumin moulu 1 c. à t. (5 mL)
Viande hachée Buffalo (sanglier, caribou ou chevreuil) 2 lb (1 kg)	

DIRECTIVES : 1. Dans une poêle, faire revenir la viande hachée Buffalo et ajouter les champignons.

2. Dans une grande marmite, ajouter le chili. **3.** Amener à ébullition, laisser mijoter, ajouter la sauce salsa et le cumin. Mélanger la viande et les champignons avec le chili. Laisser mijoter pendant 15 minutes.

4. Pour servir, garnir de cheddar, de crème sure, d'échalotes et de coriandre.



PÂTÉ AU CHILI ET À LA DINDE

RENDEMENT : 12 portions **TAILLE D'UNE PORTION** : 1 pâté **TEMPS TOTAL** : 1 heure 30 minutes **EFFORT** : Moyen

INGRÉDIENTS :

Chili aux légumes, de <i>Campbell</i> 1/2 bac	Poitrine de dinde, cuite 1 lb (455 g)
Croûtes à pâté (5 po) 12	Chapelure fraîche 1-1/2 tasse (85 g)
Parmesan, grossièrement râpé 1/2 tasse (45 g)	Coriandre fraîche, hachée 1/3 tasse (85 mL)
Gousses d'ail, écrasées 4	Paprika 1 c. à t. (5 mL)
Huile d'olive 2 c. à t. (10 mL)	

DIRECTIVES : 1. Décongeler le chili et ajouter 1 lb de viande de dinde cuite. Mélanger et réserver au réfrigérateur. 2. Préchauffer le four à 205 °C (400 °F). Sur une plaque allant au four, cuire 12 croûtes à pâté de 5 po pendant 10 minutes et retirer du four. **3.** Pendant ce temps, mélanger la chapelure, le parmesan, la coriandre, l'ail, le paprika et l'huile d'olive. **4.** Mettre à la cuillère 6 oz du mélange de chili et dinde dans chaque fond de croûte. **5.** Saupoudrer la garniture sur le mélange de chili dans la croûte, remettre au four et cuire à 205 °C (400 °F) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bruni. **6.** Servir chaud ou froid, avec 2 oz de salsa ou de crème sure.



CHILI AU POULET ET À LA CORIANDRE

RENDEMENT : 25 portions **TAILLE D'UNE PORTION** : 7,5 oz (213 g) **TEMPS TOTAL** : 45 minutes **EFFORT** : Facile

INGRÉDIENTS :

Chili aux légumes, de *Campbell* 8 lb (3,6 kg)
Coriandre fraîche, hachée 4 c. à s. (60 mL)
Poulet entier cuit (désossé et sans peau) 4 lb (1,8 kg)

DIRECTIVES : 1. Mélanger le poulet cuit et le chili. Faire chauffer à 74 °C (165 °F).

Incorporer la coriandre juste avant de servir.

