

BUVEZ VOS LÉGUMES avec V8®!



Campbell's 

SERVICE ALIMENTAIRE DIVISION HORS DOMICILE
MOTIVÉE PAR LE GOÛT, ALIMENTÉE PAR DES SOLUTIONS.

Service alimentaire de Campbell's® a le plaisir de vous offrir des recettes uniques à base de **Cocktail aux légumes V8®**

« Buvez vos légumes avec V8®! »



MANGEZ vos légumes et obtenez vos portions quotidiennes.

À la recherche de nouvelles recettes ou désireux de modifier les quantités?
Visitez le site ServicesalimentairesCampbells.ca.

« Buvez vos légumes » en incluant des boissons V8 et de délicieuses recettes à base de V8 de Campbell's au menu



MANGEZ vos légumes et
obtenez vos portions
quotidiennes.

Boissons

- Végé-Mary

Soupes estivales avec V8

- Gazpacho
- Soupe d'été fraîche aux légumes

Plats principaux internationaux avec V8

- Ragoût de bœuf argentin
- Ragoût africain aux haricots
- Ragoût du Yucatan aux fruits de mer
- Pâtes à la sauce bolognaise consistante

Sauces, sauces pour salade et marinades

- Sauce aux tomates grillées et fenouil
- Sauce pour salade aux tomates et fines herbes
- Marinade aigre-douce

À la recherche de nouvelles recettes ou désireux de modifier le rendement d'une recette?
Visitez le site servicesalimentairescampbells.ca.

Végé-Mary

Rendement : 4 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 3 min

Temps de cuisson : Aucun



Une boisson rafraîchissante faite avec le délicieux **Cocktail aux légumes V8®**

Produit en vedette : Cocktail aux légumes V8®, 12 x 48 oz (1.36L), n° 00336

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Cocktail aux légumes V8	4 tasses	1 L	1. Combiner tous les ingrédients dans un verre. A NOTER : Réfrigérer le Cocktail aux légumes V8 à une température inférieure à 4 °C (40 °F) au moins 4 heures avant de servir.
Sauce Worcestershire	1 c. à thé	5 mL	
Sauce piquante	1 c. à thé	5 mL	
Tige de céleri	4	4	2. Garnir chaque verre d'une tige de céleri.



Version du Bloody Mary V8 :
Ajoutez 1 oz de vodka à chaque verre!

Gazpacho froid



Cette soupe classique d'été contient du **Cocktail aux légumes V8^{MD}** et déborde d'oignons, de poivrons, de concombre et de tomates, le tout assaisonné d'ail épicié et de poivre.

À la recherche de nouvelles recettes ou désireux de modifier le rendement d'une recette?
Visitez servicesalimentairescambells.ca.

Gazpacho froid

Rendement : 24 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : aucun



Produit en vedette : **V8^{MD} Cocktail aux légumes**, 12/48 oz (1.36L), n°. 00336

INGRÉDIENTS :	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Tomates, en dés, en conserve ou fraîches	2 ½ pintes	2,5 L	1. Dans un grand contenant avec couvercle, combiner tous les ingrédients.
Cocktail aux légumes V8	2 pintes	2 L	
Concombre, pelé et épépiné, en dés	4 tasses	1 L	2. Couvrir.
Oignon doux, haché finement	1 tasse	250 mL	
Poivrons, jaunes et verts, en dés	1 tasse	250 mL	3. Garnir avec des bâtonnets de concombre, des branches de céleri, d'oignons marinés, de branches de fines herbes fraîches, etc.
Persil, émincé	½ tasse	125 mL	
Vinaigre de cidre	½ tasse	125 mL	
Ail, émincé	3 c. à soupe	45 mL	
Sauce piquante aux poivrons rouges	2 c. à soupe	30 mL	
			A NOTE : Réfrigérer à une température inférieure à 4°C (40°F) pendant au moins 4 heures avant de servir.

Soupe d'été fraîche aux légumes



Cette soupe fraîche contient du **Cocktail aux légumes V8^{MD}** et propose des saveurs estivales, dont des courgettes, des carottes, de l'ail, des oignons, du maïs, des échalotes, des tomates et du basilic.

À la recherche de nouvelles recettes ou désireux de modifier le rendement d'une recette?
Visitez servicesalimentairescambells.ca.

Soupe d'été fraîche aux légumes

Rendement : 24 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 35 min.

Temps de cuisson : 10 min.



Produit en vedette : **Cocktail aux légumes V8^{MD}**, 12/48 oz (1.36L), n°. 00336

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile végétale	2 c. à soupe	30 mL	1. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; ajouter les oignons et faire sauter pendant 4 minutes, en remuant souvent. 2. Incorporer l'ail et continuer à faire cuire pendant 2 minutes. 3. Ajouter les carottes et faire cuire pendant 2 minutes, en remuant souvent. 4. Ajouter les courgettes et faire cuire pendant 3 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et croquants. Retirer du feu.
Oignon doux, haché	1 tasse	250 mL	
Ail, émincé	2 c. à soupe	30 mL	
Carottes, hachées	3 ½ tasses	875 mL	
Courgette, en dés	4 tasses	1 L	5. Ajouter, en mélangeant, le Cocktail aux légumes V8 , le jus et le zeste de citron. Mettre le couvercle. 6. Mélanger le maïs, les tomates, les échalotes, le basilic et la sauce aux poivrons dans le mélange de soupe. Mettre le couvercle. A NOTER : Réfrigérer à une température inférieure à 4°C (40°F) pendant au moins 4 heures avant de servir. 7. Garnir avec des bâtonnets de concombre, des branches de céleri, d'oignons marinés, de branches de fines herbes fraîches, etc.
Cocktail aux légumes V8	3 pintes	3 L	
Jus de citron	1/3 tasse	80 mL	
Zeste de citron	2 c. à soupe	30 mL	
Maïs en grains surgelé, décongelé, égoutté	3 tasses	750 mL	
Tomates en conserve, en dés	2 tasses	500 mL	
Échalotes, émincées	1 tasse	250 mL	
Feuilles de basilic, fraîches, en julienne	1 tasse	250 mL	
Sauce piquante aux poivrons rouges	1 c. à soupe	15 mL	

Ragoût de boeuf argentin



Campbell's.
SOUPES CLASSIQUE

Le boeuf est l'âme de ce nourrissant ragoût rehaussé de paprika fumé, d'ail et de **Cocktail aux légumes V8®**, et débordant de maïs, d'abricots, de poivrons et de coriandre fraîche.

À la recherche de nouvelles recettes ou désireux de modifier le rendement d'une recette?
Visitez servicesalimentairescampbells.ca.

Ragoût de boeuf argentin

Rendement : 24 portions

Portions : 250 mL (1 tasse)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 60 à 70 min

Produits en vedette : **Cocktail aux légumes V8®**, 12 x 48 oz (1.36 L), n° 00336
ou bouteille plastique de 1,89 L, n° 15650

Consommé de boeuf condensé Campbell's®, 12 x 48 oz (1.36L), n° 01046



INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	MÉTHODE
Huile végétale Boeuf de palette, désossé, dés de 2 cm Paprika fumé	3 c. à soupe 3 lbs 1 ½ c. à soupe	45 mL 1,4 kg 25 mL	1. Faire chauffer l'huile dans un grand chaudron à feu moyen-élevé; ajouter le boeuf et le faire sauter jusqu'à ce qu'il soit bien brun sur tous les côtés, environ 6 minutes. Incorporer le paprika et continuer de cuire pendant 2 minutes, en remuant souvent.
Oignons doux, émincés Poivrons verts et rouges, en dés Carottes, en dés Ail, émincé Cocktail aux légumes V8® Consommé de boeuf Campbell's®, 48 oz. condensé, en conserve Eau	6 tasses 6 tasses 4 tasses 3 c. à soupe 12 tasses 2 tasses 2 tasses	1,5 L 1,5 L 1 L 45 mL 3 L 500 mL 500 mL	2. Ajouter les oignons et continuer de cuire pendant 5 minutes. Incorporer les poivrons, les carottes et l'ail et continuer de cuire pendant 5 minutes. 3. Incorporer le Cocktail aux légumes V8® , le Consommé de boeuf et l'eau, et porter à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter à feu doux pendant 60 à 75 minutes ou jusqu'à ce que le boeuf soit tendre, en ajoutant de l'eau au besoin si le mélange épaissit trop.
Maïs en grains, surgelé Abricots séchés, en julienne Coriandre fraîche Vinaigre de xérès	1,25 lb 3 tasses 1 tasse ¼ tasse	600 g 780 mL 280 mL 175 mL	4. Ajouter le maïs et les abricots et continuer à cuire pendant 15 à 20 minutes. 5. Incorporer la coriandre fraîche et le vinaigre. À NOTER : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. À NOTER : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
Huile de chili, facultatif Coriandre fraîche, hachée	2 c. à soupe au goût	30 mL	6. Pour servir : Pour chaque portion, déposer 250 mL (1 tasse) de ragoût dans un bol et arroser le dessus de la soupe, si désiré, de 3 mL (½ c. à thé) d'huile de chili; puis garnir au goût de coriandre fraîche.

Ragoût africain épicé aux haricots



Des ingrédients tout simples se marient de façon inhabituelle à la **Salsa Pace®** avec de **gros morceaux** pour créer un ragoût végétarien nourrissant et débordant de haricots et de patates sucrées, avec un soupçon de cannelle et de mélasse.

À la recherche de nouvelles recettes ou désireux de modifier le rendement d'une recette?
Visitez servicesalimentairescambells.ca.

Ragoût africain épicé aux haricots

Rendement : 24 portions

Portions : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 60 min

Produits en vedette : **Salsa Pace® avec de gros morceaux – douce**, 3,7 L (138 oz liq.),
emb. de 2 n° 19675; emb. de 4 n° 34070

Cocktail aux légumes V8®, 12 x 48 oz (1.36L) n° 00336
ou bouteille plastique de 8 x 1,89 L n° 15650



INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	MÉTHODE
Huile d'olive	3 c. à soupe	45 mL	1. Dans un grand chaudron ou une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; ajouter les oignons et faire sauter pendant 4 minutes. Incorporer l'ail et continuer de cuire pendant 2 minutes. 2. Ajouter les poivrons et continuer de cuire, en remuant souvent, pendant 5 minutes. Incorporer les assaisonnements et cuire pendant 3 minutes.
Oignon doux, haché	8 t. (2,5 lb)	2 L (1,1 kg)	
Ail, haché	2 c. à soupe	30 mL	
Poivrons, plusieurs couleurs, en dés	6 tasses	1,5 L	
Poudre de chili	1 ½ c. à soupe	25 mL	
Cannelle, moulue	1 c. à thé	5 mL	
Salsa Pace® avec de gros morceaux – douce	6 tasses	1,5 L	3. Incorporer la Salsa Pace® , le Cocktail aux légumes V8® et l'eau ou le fonds, et porter à ébullition. Réduire la feu pour faire mijoter
Cocktail aux légumes V8®	8 tasses	2 L	
Eau ou fonds de légumes	4 tasses	1 L	
Haricots mélangés en conserve, égouttés	12 tasses	3 L	4. Ajouter les haricots, les patates sucrées, la mélasse et la sauce Worcestershire et ramener à ébullition; baisser le feu et laisser mijoter, en remuant souvent, pendant 30 minutes. 5. Incorporer les raisins secs et la coriandre fraîche et continuer de faire mijoter pendant 15 minutes, en remuant souvent. À NOTER : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. À NOTER : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
Patates sucrées, pelées, en dés moyens	4 tasses	1 L	
Mélasse	¼ tasse	75 mL	
Sauce Worcestershire	¼ tasse	75 mL	
Raisins secs, sans pépins	2 tasses	500 mL	
Coriandre fraîche, hachée	½ tasse	125 mL	
Coriandre fraîche, hachée	½ tasse	125 mL	6. Pour servir : pour chaque portion, déposer 250 mL (8 oz liq.) de ragoût dans un bol à soupe ou une tasse et garnir de 5 mL (1 c. à thé) de coriandre fraîche et de 15 mL (1 c. à s.) de yogourt.
Yogourt de style grec, sans gras	1 ½ tasse	375 mL	
Options plus protéinées : Des protéines telles que la dinde, poulet, porc, boeuf, saucisse ou gibier peuvent être ajoutées à ce ragoût.			Accompagnement : Utiliser ce ragoût pour accompagner de nourrissants plats de grains comme le riz, le riz sauvage, le blé germé ou le couscous.

Ragoût du Yucatan aux fruits de mer



Goûtez toute la saveur du Mexique avec ce ragoût aux fruits de mer qui utilise la **Salsa Pace®** avec de gros morceaux comme base et l'enrichit de haricots noirs, de poisson, de crevettes et de maïs avec une garniture de coriandre fraîche.

À la recherche de nouvelles recettes ou désireux de modifier le rendement d'une recette?
Visitez servicesalimentairescambells.ca.

Ragoût du Yucatan aux fruits de mer

Rendement : 24 portions

Portions : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30min

Produits en vedette : **Salsa Pace® avec de gros morceaux – douce**, 4/3,7 L (138 oz liq.),
emb. de 2 n° 19675; emb. de 4 n° 34070

Cocktail aux légumes V8®, 12 x 48 oz (1.36L) n° 00336
ou bouteille plastique de 8 x 1,89 L n° 15650



INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	MÉTHODE
Huile végétale	2 c. à soupe	30 mL	1. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; ajouter les oignons et cuire pendant 4 minutes. Ajouter le cumin et continuer de cuire pendant 1 minute. Incorporer les poivrons et faire sauter de 6 à 8 minutes de plus.
Oignons doux, émincés	4 lb	3 L	
Cumin, moulu	1 c. à soupe	15 mL	
Poivrons verts et rouges, en dés	8 tasses	2 L	
Salsa Pace® avec de gros morceaux – douce	4 tasses	1 L	
Cocktail aux légumes V8®	8 tasses	1 L	2. Incorporer la Salsa Pace® , le Cocktail aux légumes V8® et l'eau, et porter à ébullition; baisser le feu et laisser mijoter la base de ragoût pendant 10 minutes.
Eau	4 tasses	1 L	
Haricots noirs en conserve, égouttés	4 tasses	1 L	3. Incorporer les haricots noirs et le maïs et refaire mijoter; cuire pendant 5 minutes.
Maïs en grains, surgelé	4 tasses	1 L	
*Poisson blanc à chair ferme, surgelé, morceaux de 2,5 cm	2 lb	900 g	4. Ajouter le poisson et les crevettes et faire cuire de 3 à 4 minutes. À NOTER : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. À NOTER : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
*Crevettes moyennes, pelées et déveinées	1,5 lb	680 g	
Coriandre fraîche, hachée	1 tasse	250 mL	5. Juste avant de servir, incorporer la coriandre fraîche.
Facultatif :			
Crème sûre à faible teneur en gras	¾ tasse	175 mL	6. Pour servir : Déposer 250 mL (8 oz liq.) de ragoût dans un bol ou une assiette à soupe. Facultatif : garnir de 8 mL (½ c. à s.) de crème sûre, si désiré.

* Option : substituer 1,6 kg (3 ½ lb) du mélange de fruits de mer aux crevettes et poisson blanc.

Pâtes à la sauce bolognaise consistante



*Une sauce à la viande
revisitée avec le **Cocktail
aux légumes V8®** qui ajoute
du piquant et du caractère
à vos recettes de pâtes
préférées.*

À la recherche de nouvelles recettes ou désireux de modifier le rendement d'une recette? Visitez le site servicesalimentairescambells.ca.

Pâtes à la sauce bolognaise consistante



Rendement : 50 portions

Portion : 1 tasse (250 mL) de sauce et 2 tasses (500 mL) de pâtes

Temps de préparation : 20 min **Temps de cuisson** : 90 min

Produit en vedette : Cocktail aux légumes V8® n° 00336

Une sauce à la viande revisitée qui ajoute du piquant et du caractère à vos pâtes.

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
SAUCE :			
Huile d'olive, divisée	1 tasse	250 mL	<ol style="list-style-type: none">1. Dans une grande casserole, faire chauffer la moitié de l'huile. Ajouter l'oignon et les carottes; faire cuire 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.2. Ajouter l'ail et les flocons de piments forts et cuire 2 à 3 minutes. Retirer les légumes de la casserole et réserver.3. Faire chauffer l'autre moitié de l'huile. Ajouter le bœuf et le porc et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit doré et friable. Égoutter le mélange pour enlever l'excès de gras.4. Ajouter le mélange d'oignons au mélange de viande égoutté.5. Ajouter le cocktail aux légumes V8 et la pâte de tomates. Porter à ébullition.6. Réduire le feu et laisser mijoter la sauce pendant 1½ h ou jusqu'à ce qu'elle soit riche et épaisse.7. Ajouter les fines herbes et assaisonner au goût. Servir chaud.8. Incorporer les pâtes chaudes à la sauce chaude.9. Garnir chaque portion de 1 cuillère à soupe de parmesan.
Oignons espagnols, émincés	12 tasses	3 L	
Carottes, pelées et émincées	10 tasses	2,5 L	
Ail, pelé et émincé	½ tasse	125 mL	
Flocons de piments forts, écrasés	3 c. à thé	15 mL	
Bœuf maigre, haché	8 lb	3,6 kg	
Porc haché	8 lb	3,6 kg	
Cocktail aux légumes V8	7 boîtes de 48 oz	7 boîtes de 1,36 L	
Pâte de tomate	2 tasses	500 mL	
Assaisonnement à l'italienne	3 c. à thé	15 mL	
Persil frais, haché	2 tasses	500 mL	
Basilic frais, émincé	2 tasses	500 mL	
Sel	Au goût		
Pennes cuites	18 lb (25 pintes)	8 kg (25 L)	
Parmesan, râpé	3 tasses	750 mL	

Présentation suggérée

- Remplacer le bœuf et le porc hachés par de la dinde hachée.
- Remplacer les pennes par vos pâtes préférées comme des farfalles, rotinis ou cavatappis.
- Ajouter un soupçon de poivre de Cayenne pour plus de piquant.

Sauce aux tomates grillées et au fenouil



Rendement : 50 portions

Portion : 30 mL (1 oz)

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 45 min

Produit en vedette : **Cocktail aux légumes V8®**, n° 00336

Cette sauce tomate nourrissante rehaussée de fenouil produit un résultat consistant et complétera à merveille n'importe quel menu.

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Tomates italiennes, en quartiers	9	9	<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).2. Combiner les tomates, les bulbes de fenouil, les graines de fenouil, l'assaisonnement à l'italienne et l'huile d'olive.3. Faire cuire au four de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le fenouil soit tendre.4. Mélanger les tomates et le fenouil avec le Cocktail aux légumes V8.5. Réchauffer à feu doux. Maintenir à une température de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
Bulbe de fenouil, en petits dés	3 bulbes	3 bulbes	
Graines de fenouil, séchées	1 c. à soupe	15 mL	
Assaisonnement à l'italienne	1 c. à soupe	15 mL	
Huile d'olive	1/3 tasse	75 mL	
Cocktail aux légumes V8	4 tasses	1 L	

Présentation suggérée

- Servez sur du poulet, du porc ou du bœuf, ou encore sur un lit de pâtes al dente.
- Pour obtenir une saveur plus riche, utilisez des tomates du patrimoine au lieu des tomates italiennes.
- Mettez un peu de piquant en ajoutant une pincée de poivre de Cayenne ou du jalapeno grillé.

Sauce pour salade aux tomates et fines herbes

Rendement : 50 portions

Portion : 45 mL (1,5 oz)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : Aucun



Produit en vedette : Cocktail aux légumes V8®, n° 00336

Cette sauce pour salade savoureuse est une excellente option qui vous aidera à vous démarquer.

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Cocktail aux légumes V8	1,32 pinte	1,25 L	1. Dans un grand bol, mélanger au fouet le Cocktail aux légumes V8 , le vinaigre, l'ail et la moutarde.
Vinaigre de vin rouge	¾ tasse	175 mL	
Ail, grillé et émincé	½ tasse	125 mL	
Moutarde de Dijon	3 c. à soupe	45 mL	
Huile d'olive	2 tasses	500 mL	2. Ajouter lentement l'huile d'olive; mélanger au fouet.
Mélange de fines herbes italiennes, séchées	3 c. à soupe	45 mL	3. Ajouter le mélange de fines herbes, de sel et de poivre; remuer pour combiner.
Sel	2 c. à soupe	30 mL	
Poivre	1 c. à soupe	15 mL	

Présentation suggérée

- Dans un bol, combinez un mélange de laitues, des tomates miniatures fraîches et des tranches minces de concombre pour réaliser une salade simple prête à manger.
- La sauce est excellente pour faire mariner des filets de poisson.
- Rehaussez la saveur en utilisant de l'origan, du basilic, du thym ou du romarin frais.

Marinade aigre-douce

Rendement : 50 portions

Portion : 50 mL (2 oz)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : Aucun



Produit en vedette : **Cocktail aux légumes V8®**, n° 00336

Des saveurs relevées et un soupçon de sucré se combinent pour créer une marinade unique.

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Cocktail aux légumes V8	14 tasses	3,5 L	1. Au fouet, dans un contenant refermable, combiner le Cocktail aux légumes V8 , la pâte de tomate, le vinaigre et le mélange d'épices à frotter. 2. Dans une casserole, faire fondre la cassonade et l'ajouter lentement au mélange, en remuant constamment.
Pâte de tomate	1 tasse	250 mL	
Vinaigre de cidre	1 ¼ tasse	300 mL	
Épices BBQ à frotter	1 ½ tasse	375 mL	
Cassonade	2 tasses	500 mL	3. Au fouet, incorporer l'huile d'olive et les oignons verts. 4. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures avant de servir.
Huile d'olive	1 tasse	250 mL	
Oignons verts, hachés	4 tasses	1 L	

Présentation suggérée

- Faites mariner des coupes de viande maigres, du poisson ou de la volaille avant de les faire griller.
- Arrosez des laitues fraîches pour en relever la saveur.
- Ajoutez du jus de citron ou de lime pour mettre un peu de piquant.
- Ajoutez du poivre de Cayenne ou de l'assaisonnement au chili pour obtenir un résultat plus épicé.

Qu'en ferez vous? ^{MC}



Vous cherchez d'autres idées de recettes?
Visitez ServiceAlimentairesCampbells.ca