

Résidences pour personnes âgées

Les Entrées et sauces étonnamment simple



**Casserole traditionnelle au
poulet et aux champignons**
faite avec la soupe condensée Crème de
champignons Classique de Campbell's®

Il n'y a rien de mieux que le goût du fait maison !

Campbell's

FOODSERVICE

Driven By Taste, Powered By Solutions

Chers exploitants et chères exploitantes de services alimentaires pour résidences pour personnes âgées,

Le Service alimentaire de Campbell's a le plaisir de vous présenter cette collection de recettes de plats principaux qui sauront ravir vos pensionnaires.

Vous y trouverez beaucoup de recettes Campbell's à l'ancienne qui rappelleront à vos résidents les délicieux plats qu'ils servaient à leur famille. Ils ne sont peut-être pas à la maison, mais vous pouvez leur donner l'impression de l'être!

Pour d'autres recettes et pour voir comment modifier le rendement des recettes de ce livret, visitez notre site Web www.servicesalimentairescampbells.ca. De plus, des livrets de recettes de soupes et d'aliments à texture modifiée peuvent être téléchargés à partir de la section «Solutions par segment» sous la rubrique «Établissements de soins de santé et résidences pour personnes âgées». Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec un représentant du Service alimentaire Campbell's au 1-800-461-7687.

Des plats comme chez soi^{MC}



Table des matières – Plats principaux et sauces

Plats principaux étonnamment simples :

- Casserole traditionnelle au poulet et aux champignons
- Boulettes à la suédoise dans une sauce aux champignons
- Pâté chinois campagnard à la dinde
- Escalopes de poulet au citron et aux épinards
- Côtelettes de porc nappées
- Lasagne aux épinards crémeuse
- Pâtes aux trois fromages
- Casserole petit-déjeuner
- Mini-pains de viande en croûte à l'oignon
- Bœuf bourguignon aux champignons
- Savoureux bœuf braisé
- Poulet aux champignons dans une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon
- Casserole poulet et riz facile à préparer
- Casserole campagnarde au poulet et aux légumes
- Ragoût des Prairies au rôti de porc
- Casserole de poulet et farce
- Casserole aux nouilles et au thon

Plats principaux internationaux :

- Poulet au beurre à l'indienne facile
- Casserole de thon à la grecque
- Poisson à la créole cuit au four
- Riz à l'espagnole et côtelettes de porc
- Casserole de thon à la grecque
- Ragoût de bœuf argentin
- Ragoût africain aux haricots
- Ragoût de Nouvelle-Angleterre aux fruits de mer
- Ragoût du Yucatan aux fruits de mer

Bases de sauces pour plats principaux :

- Sauce aux tomates et aux fines herbes
- Beurre blanc aux trois fines herbes
- Beurre blanc aux champignons et à l'ail

Plats principaux étonnamment simples



Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's :

- Casserole traditionnelle au poulet et aux champignons
- Boulettes à la suédoise dans une sauce aux champignons
- Pâté chinois campagnard à la dinde
- Escalopes de poulet au citron et aux épinards
- Côtelettes de porc nappées
- Lasagne aux épinards crémeuse
- Pâtes aux trois fromages
- Casserole petit-déjeuner



Soupe condensée Tomates de Campbell's :

- Mini-pains de viande en croûte à l'oignon
- Bœuf bourguignon aux champignons
- Bœuf braisé aux épices

Soupe condensée Crème de poulet de Campbell's :

- Poulet aux champignons dans une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon
- Casserole poulet et riz facile à préparer
- Casserole campagnarde au poulet et aux légumes
- Ragoût des Prairies au rôti de porc
- Casserole de poulet et farce

Soupe condensée Crème de céleri de Campbell's :

- Casserole aux nouilles et au thon

Casserole traditionnelle au poulet et aux champignons

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Cette **casserole traditionnelle au poulet et aux champignons** est une recette Campbell à l'ancienne qui rappellera à vos résidents les plats préférés qu'ils servaient à leur famille. Ils ne sont peut-être pas à la maison, mais vous pouvez leur donner l'impression de l'être!

Des plats comme chez soi^{MC}

Casserole traditionnelle au poulet et aux champignons

Nombre de portions : 20 Quantité par portion : 3 oz (90 g) plus 2 oz (30 mL) de sauce

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUES

Produit en vedette : Soupe condensée Crème de champignons de **Campbell's®** 12/1,36 L (48 oz) code n° 01266

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Poitrines de poulet désossées	4 lb	1,8 kg	1. Assaisonner les poitrines de poulet avec le poivre au citron.
Poivre au citron	2 c. à s.	30 mL	2. Chauffer l'huile sur le gril.
Huile végétale	¼ tasse	60 mL	3. Griller le poulet des deux côtés, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré, environ 10 minutes.
			4. Placer les poitrines côte à côte dans un bac à table chaude de 30 x 50 cm (12 x 20 po) en les faisant se chevaucher légèrement.
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's	Boîte de 48 oz	Boîte de 1,36 L	5. Combiner la soupe condensée Crème de champignons de Campbell's , le lait, les champignons, le parmesan et l'ail dans un bol à mélanger.
Lait	3 tasses	750 mL	6. Assaisonner de poivre noir.
Champignons tranchés, frais ou en conserve (égouttés)	1,5 lb	680 g	7. Verser le mélange sur le poulet et étaler uniformément.
Parmesan, râpé	2 tasses	500 mL	
Gousse d'ail, écrasée	4	4	
Poivre noir	1 c. à thé	1 c. à thé	
			8. Couvrir de papier d'aluminium. Cuire à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit et affiche une température interne de 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.
			Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
			Servir le poulet garni de sauce aux champignons, avec un légume au choix et de la purée de pommes de terre ou du riz.

Boulettes à la suédoise dans une sauce aux champignons

Campbell's.
SOUPES CLASSIQUE



Une délicieuse version d'un plat classique bien connu qui se prépare facilement à l'aide de la **soupe condensée Crème de champignons de Campbell's®**.

Boulettes à la suédoise dans une sauce aux champignons

Nombre de portions : 24 Quantité par portion : 3 boulettes x 30 g (1 oz)

Temps de préparation : 5 minutes Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : Soupe condensée Crème de champignons de *Campbell's*® 12/1,36 L (48 oz) code n° 01266

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Boulettes de bœuf, 30 g (1 oz), précuites	4,4 lb	2 kg	<ol style="list-style-type: none">1. Chauffer les boulettes précuites au four selon les instructions de l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Vider tout excédent de gras. Transférer dans une grande marmite.2. Dans un bol, combiner la soupe condensée aux champignons, le lait, la crème sure, les oignons verts, l'ail haché, la sauce Worcestershire et le poivre noir.3. Verser le mélange de sauce dans la marmite et amener à ébullition. Réduire le feu à moyen-doux et cuire jusqu'à ce que la sauce soit réchauffée et ait épaissi, environ 15 minutes.4. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 70 °C (160 °F) ou plus. Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service. <p>Servir sur du riz ou de la purée de pommes de terre et des légumes complémentaires.</p>
Soupe condensée Crème de champignons de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	
Lait, 2 %	5 tasses	1,25 L	
Crème sure	1 tasse	250 mL	
Oignon vert, haché	6	6	
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL	
Sauce Worcestershire	2 c. à s.	30 mL	
Poivre noir, moulu	1 c. à s.	15 mL	

Pâté chinois campagnard à la dinde

Campbell's
SOUPES CLASSIQUES



Créez une variante délicieuse d'une recette réconfortante avec de la **Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's®**, de la dinde et de la purée de pommes de terre.

Pâté chinois campagnard à la dinde

Nombre de portions : 24

Quantité par portion : 325 mL (10 oz)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : Soupe condensée Crème de champignons de *Campbell's*® 12/1,36 L (48 oz) code n° 01266

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Soupe condensée Crème de champignons de <i>Campbell's</i> Eau	1 boîte de 48 oz 1 ½ tasse	1 boîte de 1,36 L 375 mL	1. Préchauffer le four à 177 °C (350 °F). 2. Mélanger la soupe et l'eau dans un grand bol.
Dinde hachée Poivre noir, moulu Poudre d'oignon Assaisonnement pour volaille	5,4 lb 1 c. à s. 1 c. à s. 1 c. à s.	2,5 kg 15 mL 15 mL 15 mL	3. Assaisonner la dinde hachée avec du poivre noir, de la poudre d'oignon et des épices pour volaille.
Mélange de légumes surgelés, décongelés	12 tasses	3 L	4. Ajouter la dinde et les légumes dans le mélange de soupe et remuer le tout pour les enrober. Transférer le mélange de dinde dans 2 bacs à table chaude (2 po [5 cm] de profondeur).
Flocons de purée instantanée, secs, préparés	11 tasses	2,8 L	5. Répandre le mélange à la purée de pommes de terre sur le mélange de dinde, dans les bacs à table chaude.
Cheddar, râpé en filaments	1 ½ tasse	375 mL	6. Parsemer de fromage. 7. Cuire au four pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le mélange de dinde soit chaud et bouillonnant. Point critique de maîtrise : Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service. Pour servir : Diviser le contenu de chaque bac en 24 portions (6 x 4).
Option : Créer des pâtés chinois à la dinde individuels dans des mini-casseroles.			

Escalopes de poulet au citron et épinards

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Cette recette de poitrine de poulet tendre relevée d'une sauce au citron d'inspiration italienne préparée dans une poêle contient de la **Soupe condensée Crème de champignons** de **Campbell's^{MD}** et des épinards.

Escalopes de poulet au citron et épinards

Rendement : 24 portions

Portion : 1 morceau de poitrine de poulet avec de la sauce

Temps de préparation : 10 min.

Temps de cuisson : 15 min.

Produit en vedette :

Soupe Crème de champignons de *Campbell's*^{MD}, 12/48 oz, n° 01266

Fond de poulet Artisan de *Campbell's*^{MD}, n°. 16922

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Jus de citron Zeste de citron	1 ½ t. 2 c. à s.	375 mL (30 mL)	1. Si vous désirez utiliser du jus et du zeste de citron frais avec la recette, optez pour de vrais citrons.
Huile d'olive Poitrines de poulet , désossées, sans peau	1/3 tasse 4,5 lb	80 mL 2 kg	2. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-élevé. Ajouter le poulet et cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait bruni sur tous les côtés. 3. Transférer le poulet dans des plats de service. Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
Ail, émincé Fond de poulet Artisan, de Campbell's préparé Soupe Crème de champignons de Campbell's Épinards, bébés, frais	½ oz 3 t. 1 boîte de 48 oz 6 pintes	15 g 750 mL 1 boîte de 1,36 L 6 L	4. Dans une poêle, mélanger avec un fouet l'ail, le fond, le jus et le zeste de citron et la soupe. Ajouter les épinards et faire cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils aient flétri. 5. À l'aide d'une cuillère, étendre le mélange d'ail, de fond de poulet, et de citron sur le poulet, dans les plats de service. Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service. Présentation suggérée : Servir sur du riz brun chaud ou des pâtes de grains entiers (le riz et les pâtes ne sont pas pris en compte dans le calcul de la valeur nutritive de la recette)

Côtelettes de porc nappées

Nombre de portions : 25 Quantité par portion : 3 oz (90 g) plus 2 oz (30 mL) de sauce

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : Soupe condensée Crème de champignons de *Campbell's*® 12/1,36 L (48 oz) code n° 01266

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURE S MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL	<ol style="list-style-type: none">1. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Sauter les champignons et les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter de l'eau pour aider à la caramélisation, si nécessaire. Réserver.2. Combiner la soupe condensée, le lait, le poivre, la poudre d'ail et le thym.3. Griller les côtelettes de porc de 3 à 4 minutes de chaque côté. Placer les côtelettes côte à côte dans un bac à table chaude de 30 x 50 cm (12 x 20 po), en les faisant se chevaucher légèrement.4. Placer les champignons et les oignons sur les côtelettes de porc et garnir du mélange de soupe. Étaler uniformément pour recouvrir.5. Couvrir de papier d'aluminium. Cuire à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le porc soit bien cuit et affiche une température interne de 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes. <p>Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.</p>
Champignons tranchés, frais ou en conserve (égouttés)	2,5 lb	1,25 kg	
Oignons, tranchés	1 tasse	250 mL	
Eau	¼ tasse	60 mL	
*Soupe condensée Crème de champignons de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	
Lait 2 %	2 tasses	500 mL	
Poivre noir, moulu	1 c. à s.	15 mL	
Poudre d'ail	1 c. à s.	15 mL	
Thym séché	1 c. à s.	15 mL	
Côtelettes de porc désossées	5,25 lb	2,4 kg	

Suggestion pour cette recette :

Servir accompagné de légumes complémentaires, comme des pommes de terre rôties et des haricots verts.

Lasagne aux épinard crémeuse

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Rendement : 24 portions

Taille des portions : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : 60 min.

Produit en vedette : Soupe condensée Crème de champignons de *Campbell's*^{MD}, 12/48 oz, n° 01266

Fond de légumes Artisan *Campbell's*^{MD}, n°. 16923

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Pâtes alimentaires, lasagnes, cuites, égouttées*	2 lb	1 kg	1. Bien égoutter les pâtes. Réserver.
Soupe condensée Crème de champignons de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	2. Dans un bol, mélanger la soupe, le fond, l'assaisonnement italien et le poivre. Réserver.
Fond de légumes Artisan de <i>Campbell's</i> , préparé	1 t.	250 mL	
Assaisonnement italien, sans sel	1 c. à s.	15 mL	
Poivre noir, moulu	1 c. à t.	5 mL	
Ricotta, faible en gras	6 t.	1,5 L	3. Dans un bol, mélanger le fromage ricotta, les épinards, le mozzarella, le parmesan, les œufs et la muscade.
Épinards surgelés, hachés, décongelés, égouttés	6 t.	1,5 L	4. Enduire d'aérosol le fond d'un grand bac de 12 x 20 x 3 po et verser 1 tasse du mélange de soupe. Couvrir d'une couche de 6 lasagnes. Étendre uniformément 6 tasses du mélange de fromage et d'épinards sur les pâtes. Garnir de 2 tasses du mélange de soupe. Répéter le procédé pour toutes les couches et couvrir de 6 lasagnes. Couvrir de 1 tasse de mélange à soupe et du reste de parmesan (1 tasse).
Mozzarella, faible en gras, râpé (première mesure)	3 t.	750 mL	
Parmesan, râpé (première mesure)	1 t.	250 mL	
Œufs sous forme liquide	¾ t.	200 mL	
Muscade, râpée	½ c. à t.	2 mL	
Enduit culinaire	Selon le besoin	Selon le besoin	
Mozzarella, râpé (deuxième mesure)	1 t.	250 mL	5. Dans un bol, mélanger le mozzarella et le parmesan; couvrir et mettre au réfrigérateur.
Parmesan, râpé (deuxième mesure)	1 t.	250 mL	6. Faire cuire la lasagne dans un four ordinaire à 180°C (350°F) ou à 150°C (300°F) dans un four à convection pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que le mélange sur le dessus ait bruni et que le tout soit bien chaud (toutes les couches). Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. Parsemer uniformément le dessus du mélange de mozzarella et de parmesan et continuer à faire cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Enlever la lasagne du four, couvrir et laisser reposer pendant au moins 30 minutes avant de trancher pour servir. Point critique de maîtrise : Servir à 60°C (140°F) ou plus.

Pâtes aux trois fromages

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Cette délicieuse version de pâtes au fromage utilise la **soupe condensée Crème de champignons de Campbell's®** et trois types de fromages et a un agréable petit goût de citron!

Pâtes aux trois fromages

Rendement : 24 portions

Temps de préparation : 20 min

Portion : 250 mL (8 oz liq.)

Temps de cuisson : 45 min

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : Soupe condensée Crème de champignons de **Campbell's®**, 12/48 oz, n° 01266

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's Eau ou lait	1 boîte de 48 oz 6 t.	1 boîte de 1,36 L 1,5 L	1. Dans un faitout, combiner la soupe condensée Crème de champignons de Campbell's avec l'eau (ou le lait) et faire chauffer à petits bouillons.
Cheddar fort allégé, râpé	2 t.	500 mL	2. Retirer la soupe du feu et incorporer les trois fromages.
Fromage à la crème allégé	1 t.	250 mL	
Parmesan, râpé	1 t.	250 mL	3. Dans un bol, combiner la sauce Worcestershire, le jus de citron, la moutarde sèche et le poivre et incorporer au mélange de soupe. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
Sauce Worcestershire à teneur réduite en sodium	¼ t. 3 c. à s.	60 mL 45 mL	
Jus de citron	1 c. à s.	15 mL	4. Combiner le mélange de soupe au fromage avec les pâtes pour bien les enrober. Verser le tout dans un grand bac de 12 x 20 x 3 po qu'on a vaporisé d'enduit culinaire.
Moutarde sèche	½ c. à t.	3 mL	
Rotinis, cuits et égouttés	3 lb (secs)	1,3 kg (secs)	5. Dans un petit bol, combiner la chapelure et l'huile et mélanger pour humecter. Parsemer les pâtes de chapelure.
Enduit culinaire	Au goût		
Chapelure de blé entier	2 t.	500 mL	6. Cuire les pâtes au four ordinaire à 200°C (400°F) ou à convection à 180 °C (350 °F) de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que la sauce bouillotte. Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 40°C (140°F) ou plus pour le service.
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL	
			7. Pour servir : Laisser reposer 10 minutes avant de préparer 24 portions de 250 mL (8 oz liq.).

* On peut ajouter au goût des morceaux de brocoli, des pois, des tomates en dés, du maïs, des haricots, des fines herbes, des morceaux de tomates séchées, etc.

Casserole petit-déjeuner

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



La Soupe condensée Crème de champignons de 48 oz de *Campbell's*^{MD} est délicieuse au petit-déjeuner! Préparer avec des épinards, des substituts d'œufs et des pommes de terre, pour un savoureux début à votre journée!

Casserole petit-déjeuner

Rendement : 24 portions

Temps de préparation : 20 min.

Portion : 300 mL (1 ¼ t.)

Temps de cuisson : 70 min.

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : Soupe Crème de champignons de *Campbell's*^{MD}, 12/48 oz, n° 01266

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Enduit culinaire	Selon le besoin	Selon le besoin	1. Enduire d'aérosol le fond d'un grand bac de 12 x 20 x 3 po Étaler uniformément les pommes de terre au fond du grand bac. Réserver.
Pommes de terre rissolées, surgelées, décongelées	2 lb	1 kg	
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL	2. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; ajouter les oignons et cuire pendant 6 minutes, en remuant souvent.
Oignons doux, hachés finement	1 ½ pinte	1,5 L	
Épinards surgelés, hachés, décongelés, bien égouttés	2 lb	1 kg	3. Ajouter, en mélangeant, les épinards. Retirer du feu et laisser refroidir (température ambiante). Réserver.
Soupe condensée Crème de champignons 48 oz de Campbell's^{MD}	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	4. Dans un grand bol, mélanger à l'aide d'un fouet la soupe aux champignons, le lait, les œufs, le paprika et le poivre, jusqu'à ce que le mélange soit d'une texture lisse. Réserver.
Lait, faible en gras	3 t.	750 mL	
Œufs battus ou sous forme liquide	3 t.	750 mL	
Paprika fumé	1 c. à t.	5 mL	
Poivre rouge, moulu	½ c. à t.	3 mL	
Fromage cheddar, râpé	5 t.	1,3 L	5. Parsemer la moitié du fromage sur les pommes de terre rissolées et étendre uniformément le mélange aux épinards, couvrant le fromage. Verser le mélange d'œufs sur la couche d'épinards. Couvrir du reste de fromage. Couvrir et mettre au frigidaire au moins pendant 60 minutes ou pour la nuit, avant de faire cuire au four.
			6. Faire cuire dans un four ordinaire à 180°C (350°F) ou à 150°C (300°F) dans un four à convection, pour environ 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit dur au toucher et semble croustillant. Retirer du feu et laisser reposer au moins 10 minutes avant de transférer le tout dans des plats de service. Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 65°C (145°F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
Garniture : Fruits frais, au goût	Au goût	Au goût	Pour servir : Pour une portion, servir environ 1 1/4 t. (300 mL) à l'aide d'une cuillère et garnir de fruits, au goût.

Mini-pains de viande en croûte à l'oignon

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



La **soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®** ajoute à ces mini-pains de viande à l'oignon une saveur de tomates fraîches qui se marie bien aux oignons caramélisés. La cuisson dans un moule à muffins produit une portion parfaite et une présentation

Mini-pains de viande en croûte à l'oignon

Nombre de portions : 30

Quantité par portion : 1 pain de viande de 120 g (4 oz)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUES

Produit en vedette : Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de *Campbell's*®, 12/1,36 L (48 oz), n° 18987

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL	<ol style="list-style-type: none">1. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif et sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés.2. Ajouter l'ail et continuer à sauter pendant encore 2 à 3 minutes.3. Dans un grand bol, mélanger le bœuf haché, la soupe, les épices, la chapelure, les œufs et le 2/3 des oignons. Réserver ¼ tasse (60 mL) de soupe pour plus tard.4. Vaporiser le moule à muffins d'enduit à cuisson antiadhésif. À l'aide d'une cuillère n° 8, répartir le mélange de bœuf dans les moules à muffins.5. Cuire 25 minutes dans un four chauffé à 205 °C (400 °F).6. Retirer du four. Badigeonner le dessus des muffins du reste de la soupe aux tomates et répartir le reste des oignons entre eux.7. Cuire encore 5 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C (165 °F). <p>Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.</p>
Oignon, haché	5 tasses	1,25 L	
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL	
Bœuf haché maigre	7,5 lb	3,5 kg	
*Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	
Chapelure de blé entier	3 ¾ tasses	950 mL	
Œufs sous forme liquide*	1 ½ tasse	375 mL	
Paprika	2 c. à s.	30 mL	
Origan séché	1 c. à thé	5 mL	
Poivre noir, moulu	2 c. à thé	10 mL	
Enduit à cuisson antiadhésif	Au goût		
* Équivaut à 6 œufs moyens.			

Boeuf bourguignon aux champignons

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Ce bourguignon aux champignons et bœuf en lanières rehaussé de romarin et de paprika est un repas consistant préparé avec de la **soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium** de **Campbell's^{MD}**.

Bœuf bourguignon aux champignons

Campbell's

SOUPES CLASSIQUES

Rendement : 24 portions

Taille des portions : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 50 min.

Produit en vedette : Soupe Tomates à teneur réduite en sodium de *Campbell's^{MD}*, 12/48 oz, n° 18987

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL	1. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; ajouter les oignons et faire sauter pendant 4 minutes. 2. Ajouter le paprika en mélangeant le tout et continuer à faire cuire pendant 2 minutes, en remuant souvent.
Oignon doux, haché	4 t.	1 L	
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL	
Lanières de bœuf	4,5 lb	2 kg	3. Mélanger les lanières de bœuf, les champignons, le romarin et le paprika et faire cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange commence à glacer, soit environ 8 minutes.
Champignons, blancs, en quartiers	12 tasses	3 L	
Feuilles de romarin, frais, haché	¼ t.	60 mL	
Paprika fumé	1 ½ c. à s.	25 mL	
Vin rouge	1 t.	250 mL	4. Déglacer la poêle avec le vin et la sauce Worcestershire et faire cuire pendant 8 à 10 minutes.
Sauce Worcestershire à teneur réduite en sodium	¼ t.	60 mL	
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	5. Transvider la soupe et faire mijoter; faire cuire pendant 5 minutes, en remuant souvent. Ajouter, en mélangeant, les pommes de terre, les oignons et les petits pois et faire mijoter pendant 2 minutes. 6. Transférer le tout dans un grand bac de 12 x 20 x 3 po vaporisé légèrement d'enduit culinaire.
Pommes de terre à peau rouge, cuites à la vapeur, en dés de 1 cm (½ in)	8 tasses	2 L	
Oignons perlés, surgelés	4 tasses	1 L	
Petits pois, surgelés	4 tasses	1 L	
Chapelure grillée de blé entier	2 tasses	500 mL	
Huile végétale	2 c. à s.	15 mL	7. Dans un petit bol, mélanger la chapelure et l'huile et remplir uniformément un bac à table chaude. 8. Cuire à 190°C (375°F) dans un four ordinaire ou à 165°C (325°F) dans un four à convection, de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doré et bouillonnant. Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.

Savoureux bœuf braisé

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE



Une combinaison de cannelle, de poudre de chili et de **soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®** donne à ce bœuf braisé une saveur originale et délicieuse.

Savoureux bœuf braisé

Rendement : 24 portions

Portion : 90 g (3 oz) de viande, 60 mL (¼ t.) de sauce, 250 mL (1 t.) de légumes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 3-4 h

Produit en vedette :

Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de **Campbell's®**, 12/48 oz, n° 18987

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Cassonade	¼ t.	60 mL	1. Dans un bol, combiner la cassonade et toutes les épices. Réserver 60 mL (¼ tasse) pour plus tard.
Poudre de chili	1/3 t.	80 mL	
Origan, séché	1 c. à s.	15 mL	2. Frotter toute la surface de la viande avec le reste du mélange d'épices.
Cannelle, moulue	2 c. à t.	10 mL	
Palette ou pointe de poitrine de bœuf, désossée	6 lb	2,7 kg	3. Étaler uniformément les oignons au fond d'un grand bac (12 x 20 x 3 po) qu'on a vaporisé d'enduit culinaire et placer le bœuf enrobé d'épices sur les oignons.
Oignons doux, en tranches de 1,25 cm (½ po)	2 ptes	2 L	
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	4. Dans un bol, mélanger au fouet la soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's, l'eau et le mélange d'épices réservé. Verser la soupe sur la viande et les oignons.
Eau	2 t.	500 mL	
			5. Couvrir le bac hermétiquement et cuire au four ordinaire à 180°C (350°F) ou à convection à 165°C (325°F) pendant 2 heures.
Pommes de terre rouges, coupées en morceaux de 5 cm (2 po)	10 t.	2,5 L	6. Sortir le bac du four et étaler les pommes de terre et les carottes autour de la viande. Couvrir de nouveau le bac et poursuivre la cuisson pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Sortir le bac du four, puis retirer la viande du bac. Couvrir le bac pour garder les pommes de terre et les carottes au chaud. Couvrir la viande et laisser reposer au moins 15 minutes avant de trancher. Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 40°C (140°F) ou plus pour le service.
Carottes, coupées en morceaux de 5 cm (2 po)	10 t.	2,5 L	
Coriandre fraîche, hachée	1 t.	250 mL	7. Incorporer la coriandre aux carottes et aux oignons dans le bac et servir.
			8. Pour servir : Faire des tranches de viande minces et servir 90 g (3 oz) de viande sur un lit de 250 mL (1 tasse) de légumes. Napper de 60 mL (¼ tasse) de sauce.

Poulet aux champignons dans une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Du poulet tendre aux champignons dans une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon se préparant dans une poêle avec de la **soupe condensée Crème de pouletde Campbell's^{MD}**.

Poulet aux champignons dans une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon

Rendement : 24 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 10 min.

Temps de cuisson : 20 min.

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : **Soupe Crème de poulet de Campbell's^{MD}**, 12/48 oz, n° 01036

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Poudre d'ail	1 c. à s.	15 mL	1. Mélanger la poudre d'ail, le thym et le poivre noir dans petit bol. Assaisonner le poulet du mélange d'épices à la poudre d'ail.
Feuilles de thym, séchées, broyées	1 c. à s.	15 mL	
Poivre noir, moulu	1 c. à t.	5 mL	
Poulet cuit, en dés de 1 cm (1/2 po)	4,5 lb	2 kg	
Huile d'olive	1/3 de tasse	80 mL	2. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-élevé. Ajoutez les champignons et les oignons dans la poêle. Faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que ce soit mi-tendre, mi-croquant, en remuant souvent.
Champignons, frais, tranchés	3 lb	1,4 kg	
Oignons, frais, en dés	2 lb	1 kg	
Eau	3 tasses	750 mL	3. Verser l'eau dans la poêle. Mélanger la soupe et la moutarde et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu moyen-doux. 4. Ajouter le poulet dans la poêle. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillonnant.
Soupe condensée	1 boîte	1 boîte	
Crème de poulet de Campbell's	de 48 oz	de 1,36 L	
Moutarde de Dijon	1/3 tasse	80 mL	
Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.			
Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.			
Présentation suggérée : Servir sur du riz brun chaud (le riz n'est pas pris en compte dans le calcul de la valeur nutritive de la recette)			

Casserole poulet et riz facile à préparer

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Créez une casserole poulet et légumes polyvalente avec de la **Soupe condensée Crème de poulet** de *Campbell's^{MD}*, en y ajoutant vos légumes congelés préférés.

Casserole poulet et riz facile à préparer

Rendement : 24 portions

Temps de préparation : 15 min.

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de cuisson : 20-25 min.

Campbell's

SOUPE CLASSIQUE

Produit en vedette : **Soupe Crème de poulet de Campbell's^{MD}**, 12/48 oz, n° 01036

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Soupe condensée Crème de poulet de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à 177°C (350°F).2. Ajouter, en mélangeant, la soupe, l'eau, le riz, le jus de citron, l'assaisonnement à l'italienne, la poudre d'ail et d'oignon, le poivre noir, le brocoli et les carottes dans un grand bol. Transférer le mélange dans 2 bacs à table chaude (5 cm (2 po) de profondeur).3. Mélanger le poulet cuit au mélange de riz. Assaisonner légèrement le poulet avec du Paprika.4. Couvrir les bacs de papier d'aluminium ou mettre des couvercles et faire cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre. Mélanger le tout de temps en temps.5. Enlever le papier aluminium ou les couvercles et couvrir de fromage. Recouvrir de papier aluminium ou avec des couvercles et laisser reposer pendant 10 minutes <p>Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.</p> <p>Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.</p>
Eau	8 tasses	2 L	
Riz blanc à grains longs, non cuit	4 ½ t.	1,13 L	
Jus de citron	¼ t.	60 mL	
Assaisonnement à l'italienne, broyé	1 ½ c. à s.	25 mL	
Poudre d'ail	1 c. à s.	15 mL	
Poudre d'oignon	1 c. à s.	15 mL	
Poivre noir, moulu	1 c. à t.	5 mL	
Bouquets de brocoli, surgelés	12 tasses	3 L	
Carottes surgelées, en dés	6 t.	1,5 L	
Poulet cuit, en dés de 1 cm (1/2 po)	4,5 lb	2 kg	
Paprika	1 c. à t.	5 mL	
Fromage mozzarella, râpé	2 t.	500 mL	

Conseils du chef : Il est possible de préparer cette recette en portions individuelles, dans des ramequins ou des mini-casseroles; couvrir chaque portion de fromage râpé.

Casserole campagnarde au poulet et aux légumes

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Combiner la **soupe condensée Crème de poulet de Campbell's®** et le **bouillon de poulet** avec des légumes-racines et des fines herbes pour créer une casserole de pâtes campagnarde.

Casserole campagnarde au poulet et aux légumes

Rendement : 24 portions

Temps de préparation : 30 min

Portion : 325 mL (10 oz liq.)

Temps de cuisson : 45-50 min

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : Soupe condensée Crème de poulet de *Campbell's*®, 12/48 oz, n° 01036

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL	1. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif; ajouter les oignons et les faire sauter pendant 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
Oignons doux, en dés de 0,5 cm (¼ po)	4 t.	1 L	
Mélange de légumes-racines (carottes, navet, panais, rutabaga, etc.), en dés de 0,5 cm (¼ po)	8 t.	2 L	
Soupe condensée Crème de poulet de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	2. Ajouter le mélange de légumes-racines et faire sauter et suer de 12 à 15 minutes.
Bouillon de poulet Swanson ®, préparé	4 t.	1 L	
Poitrine de poulet, cuite, en dés	5 lb	2,3 kg	3. Ajouter la soupe condensée Crème de poulet de Campbell's et le bouillon de poulet et faire mijoter, en remuant souvent.
Persil, ciboulette, romarin et thym frais, émincés	1 t.	250 mL	4. Ajouter le poulet, les fines herbes et le poivre et faire mijoter.
Poivre noir, concassé	½ c. à s.	8 mL	
Farfalles, cuites et égouttées	10 t.	4,5 L	5. Transférer le tout (4,6 kg/10 lb) dans un grand bac de 12 x 20 x 3 po qu'on a vaporisé légèrement d'enduit culinaire.
Ricotta allégée	3 t.	750 mL	
Persil, ciboulette, romarin et thym frais, émincés	1/3 t.	80 mL	
Poivre noir, concassé	1 c. à t.	5 mL	6. Dans un grand bol, combiner les pâtes avec le fromage, les fines herbes et le poivre et étaler uniformément le mélange dans le bac.
			7. Cuire au four ordinaire à 200°C (400°F) ou à convection à 180°C (350°F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillotte, que la garniture ait commencé à brunir et que le fromage soit légèrement fondu.

Servir des portions de 325 mL (10 oz liq.).

Ragoût des Prairies au rôti de porc

Campbell's
SOUPES CLASSIQUES



Découvrez les prairies de l'Ouest avec le goût réconfortant de cette recette à base de soupe condensée **Campbell's®** crème de poulet, débordante d'oignons, de carottes, de maïs, de tomates et de porc, et assaisonnée de paprika fumé.

Ragoût des Prairies au rôti de porc

Rendement :
24 portions

Taille des portions :
250 mL (8 oz liq.)

Temps de préparation :
15 min

Temps de cuisson :
30 min

Produits en vedette : **Soupe condensée Crème de poulet de *Campbell's*[®], 12/1,36 L (48 oz), n° 01036**
Bouillon de poulet condensé *Campbell's*[®] 1,36 L, 12/1,36 L (48 oz), n° 01336
ou **Bouillon de poulet condensé *Swanson*, 12/1,36 L (48 oz), n° 02430**



INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	MÉTHODE
Huile végétale Oignon jaune, haché Carottes, pelées et tranchées Ail, émincé Paprika fumé Tomates en conserve, en dés	3 c. à s. 8 t. (1,5 lb) 6 t. (2,5 lb) 2 c. à s. 2 c. à s. 6 t. avec le jus	45 mL 2 L 1,5 L 30 mL 30 mL 1,5 L	1. Dans un grand chaudron ou une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé; ajouter les oignons et faire sauter pendant 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et dorés. 2. Ajouter l'ail et le paprika, et continuer à faire sauter de 2 à 3 minutes. 3. Incorporer les tomates et leur jus, amener à mijoter et continuer à cuire pendant 5 minutes, en remuant occasionnellement.
Crème de poulet condensée <i>Campbell's</i>[®] Bouillon de poulet <i>Campbell's</i>[®], préparé	1 boîte de 48 oz 1 ½ pintes	1 boîte de 1,36 L 1,5 L	4. Ajouter la Crème de poulet <i>Campbell's</i>[®] et le bouillon de poulet <i>Campbell's</i>[®] et porter à ébullition; cuire pendant 5 minutes, en remuant souvent.
Porc cuit, effiloché Paprika fumé	2 ½ lb 1 c. à s.	1,1 kg 15 mL	5. Placer le porc effiloché dans un bol, le saupoudrer de paprika et bien remuer pour enrober. Ajouter le porc assaisonné au ragoût et bien mélanger. Refaire mijoter le tout et cuire pendant 5 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.
Persil frais, haché Oignons verts, tranchés	1 tasse 1 tasse	250 mL 250 mL	6. Juste avant de servir, incorporer le persil et les oignons verts.
Option : Cheddar blanc, râpé	1 ½ tasse	375 mL	7. Pour servir : pour chaque portion, déposer 250 mL (8 oz liq.) de ragoût dans un bol. 8. Facultatif : garnir de fromage cheddar blanc râpé

Casserole de poulet et farce

Nombre de portions : 30

Quantité par portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produit en vedette : Soupe condensée Crème de poulet de *Campbell's*®, 12/1,36 L (48 oz), n° 01036

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Enduit à cuisson antiadhésif	Au besoin		<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).2. Vaporiser d'enduit à cuisson antiadhésif le fond d'un bac à table chaude de 30 x 50 cm (12 x 20 po).3. Préparer la farce en suivant les instructions de l'emballage.4. Dans un bol, combiner les cubes de poulet, la soupe condensée, le lait, les œufs, les pois et les assaisonnements.5. Verser le mélange dans le bac et garnir de la farce préparée.6. Cuire de 30 à 40 minutes. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C (165°F) ou plus.
Mélange de farce préemballé	20 tasses	5 L	
Poulet désossé et sans peau, en cubes de 1/2 po	6 lb	2,8 kg	
*Soupe condensée Crème de poulet de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	
Lait, 2 %	5 tasses	1,25 L	
Œufs sous forme liquide	2/3 tasse	175 mL	
Pois congelés	5 tasses	1,25 L	
Paprika	1 c. à thé	5 mL	
Origan	2 c. à thé	10 mL	
Poivre noir, moulu	2 c. à thé	10 mL	
Persil séché	2 c. à s.	30 mL	
Enduit à cuisson antiadhésif	Au besoin		

Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.

Casserole aux nouilles et au thon

Nombre de portions : 30

Quantité par portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produit en vedette : Soupe condensée Crème de céleri de *Campbell's*®, 12/1,36 L (48 oz), n° 01166

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Beurre, non salé	5 c. à s.	75 mL	1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). 2. Dans une grande poêle, chauffer le beurre et sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres et dorés. 3. Dans une grande casserole, cuire les nouilles aux œufs selon les instructions de l'emballage. 4. Dans un grand bol, combiner le thon, la soupe condensée, le lait, les nouilles aux œufs cuites, les champignons, les tomates, les pois, le parmesan, le persil et le poivre noir.
Champignons, tranchés	2 ½ tasses	625 mL	
Tomate, en dés	2 ½ tasses	625 mL	
Nouilles aux œufs, cuites	15 tasses	3,75 L	
Thon dans l'eau, en flocons, égoutté	4 lb	1,8 kg	
*Soupe condensée Crème de céleri de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	
Lait, 2 %	2 ½ tasses	625 mL	5. Verser le mélange dans un bac à table chaude de 30 x 50 cm (12 x 20 po) graissé et saupoudrer de chapelure. 6. Cuire 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C (165 °F) et que la chapelure soit dorée. Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
Eau	1 ¼ tasse	310 mL	
Pois congelés	5 tasses	1,25 L	
Persil séché	5 c. à s.	75 mL	
Poivre noir, moulu	2 c. à s.	30 mL	
Parmesan, râpé en filaments	2 ½ tasses	625 mL	
Chapelure italienne	1 ¼ tasse	310 mL	

Plats principaux internationaux



Essayez ces recettes de plats principaux d'inspiration internationale à base de divers produits Campbell's :

- Poulet au beurre à l'indienne facile
- Casserole de thon à la grecque
- Poisson à la créole cuit au four
- Riz à l'espagnole et côtelettes de porc
- Casserole de thon à la grecque
- Ragoût de bœuf argentin
- Ragoût africain aux haricots
- Ragoût de Nouvelle-Angleterre aux fruits de mer
- Ragoût du Yucatan aux fruits de mer

Campbell's
SOUPES CLASSIQUES

Campbell's
SIGNATURE SOUPS



Campbell's
SOUPES SURGELÉE
CONDENSÉE



Poulet au beurre facile

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE



Concoctez de délicieuses sauces avec des ingrédients que vous avez déjà sous la main et des produits **Campbell's**, comme la **soupe condensée Tomates en boîte de 48 oz**, pour préparer des plats à assembler savoureux et à la mode comme le **poulet au beurre à l'indienne facile**. Idéal servi sur du riz!

Poulet au beurre facile

Rendement : 50 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 45 min

Campbell's

SOUPE CLASSIQUE

Produit en vedette : **Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's, n° 18987***

Préparez cette recette inspirée d'un plat indien en toute facilité à l'aide de quelques ingrédients

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
SAUCE :			
Beurre, non salé	4 tasses	1 L	1. Faire fondre 1 tasse (250 mL) de beurre dans une poêle à feu moyen.
Oignons, émincés	8	8	2. Ajouter l'oignon, l'ail; cuire lentement jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés et prennent une couleur brun foncé (environ 15 minutes). Réserver.
Ail, émincé	½ tasse	125 mL	3. Faire fondre le reste du beurre dans une poêle à feu moyen-élevé.
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's	3 boîtes de 48 oz	3 boîtes de 1,36 L	4. Ajouter Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's , le lait, le sel, le poivre de Cayenne et le garam masala.
Lait	16 tasses	4 L	5. Amener à ébullition; réduire la chaleur à feu moyen-doux.
Sel	3 c. à s.	45 mL	
Poivre de Cayenne	3 c. à s.	45 mL	
Garam masala	5 c. à s.	75 mL	
Poulet désossé, découpé en bouchées (ou lanières de poulet non panées précuites)	9 lb	4 kg	6. Cuire le poulet. Ajouter le poulet cuit et le mélange d'oignons caramélisés à la sauce. 7. Laisser mijoter 30 minutes, en remuant de temps à autre. Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes. Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.

Présentation suggérée :

- Servir sur du riz, comme le **Riz blanc cuit de Campbell's® 15144**.
- Option végétarienne Remplacer le poulet par des légumes comme des pois chiches, des lentilles, des carottes et du chou-fleur.
- Asperger le jus d'un demi-citron ou d'une lime pour ajouter plus de saveur.

* **Option : Soupe aux tomates condensée Campbell's®, n° 00016**

Gratin de thon à la grecque

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Essayez ce plat principal tout-en-un, facile à préparer avec la soupe condensée **Crème de champignons de Campbell's®** et des ingrédients courants comme du thon et des nouilles. La variante nutritive du riz brun et la saveur unique du feta feront de ce mets nourrissant un favori de vos résidents!

Gratin de thon à la grecque

Nombre de portions : 20

Quantité par portion : 250 mL (8 oz liq.)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Campbell's

SOUPES CLASSIQUES

Produit en vedette : Soupe condensée Crème de champignons de *Campbell's*®, 12/1,36 L (48 oz) code n° 01266

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Soupe condensée Crème de champignons de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz 4 lb	1 boîte de 1,36 L 1,8 kg	<ol style="list-style-type: none">1. Dans un plat de cuisson ou un bac à table chaude peu profond de 10 L, combiner la soupe condensée, le thon, le lait, le riz, le céleri, l'oignon, le jus de citron et l'origan.2. Ajouter délicatement le brocoli et les tomates.
Thon dans l'eau en conserve, non égoutté, en flocons			
Lait, 2 %	5 tasses	1,25 L	
Riz brun, cuit	3 ¾ tasses	930 mL	
Céleri, haché	2 ½ tasses	625 mL	
Oignon rouge, haché	2 ½ tasses	625 mL	
Jus de citron	1/3 tasse	80 mL	
Origan, séché	2 c. à s.	30 mL	
Fleurons de brocoli, petits	7 ½ tasses	1,9 L	
Tomates cerises, en quartiers	5 tasses	1,25 L	
Feta émietté	2 ½ tasses	625 mL	<ol style="list-style-type: none">3. Parsemer de feta et de poivre noir concassé. Couvrir de papier d'aluminium.4. Cuire au four à 200 °C (400 °F) de 30 à 40 minutes. Retirer le papier d'aluminium et mettre sous le gril pour faire dorer, environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C (165 °F).5. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.
Poivre noir, moulu	½ c. à thé	3 mL	
			Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.

Poisson à la créole cuit au four

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Ce plat de poisson savoureux qui fond dans la bouche est facile à préparer avec la **soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®** et quelques ingrédients simples.

Poisson à la créole cuit au four

Rendement : 24 portions **Temps de préparation** : 20 min **Temps de cuisson** : 45 min

Portion : 1 filet de poisson de 110 g (4 oz), 80 mL (1/3 t.) de sauce, 125 mL (½ t.) de riz

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : **Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®**, 12/48 oz, n° 18987

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Origan, séché, émietté	2 ½ c. à s.	40 mL	1. Dans un bol, combiner l'origan, le filé (si désiré) et les poivres.
Filé à gombo (facultatif)	1 c. à s.	15 mL	
Poivre noir, moulu	1 c. à t.	5 mL	2. Vaporiser légèrement d'enduit culinaire deux bacs peu profonds de 12 x 20 x 3 po. Plier les filets de poisson, extrémité de la queue en dessous, et les disposer en une seule couche dans le fond de chaque bac (12 filets par bac). Saupoudrez uniformément le dessus des filets de poisson de 30 mL (2 cuillères à soupe) du mélange d'origan et de poivre. Réserver le reste du mélange de fines herbes pour la sauce.
Poivre rouge, moulu	½ c. à t.	3 mL	
Enduit culinaire	Au goût	Au goût	3. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen-vif; ajouter les oignons, les poivrons et le céleri et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 minutes.
Filets de tilapia ou d'un autre poisson blanc	6 lb	2,7 kg	
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL	4. Incorporer l'ail et le reste du mélange d'origan et de poivre, et continuer à tout faire sauter pendant 2 minutes.
Oignons doux, en dés	8 t.	2 L	
Poivrons verts, en dés	4 t.	1 L	5. Incorporer la soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's , l'eau, le persil et le jus et le zeste de citron; amener à ébullition. Retirer la sauce créole du feu. (La sauce peut être préparée d'avance, refroidie et réfrigérée.) Point critique de maîtrise : Peut être servi chaud à 60°C (140°F) ou plus, ou refroidi à 4°C (40°F) ou moins.
Céleri, en dés	4 t.	1 L	
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL	6. Napper uniformément les portions de poisson de sauce créole. 7. Cuire au four ordinaire à 190°C (375°F) ou à convection à 160°C (325°F) de 30 à 35 minutes, à découvert, jusqu'à ce que le poisson soit tendre et bien cuit et que la sauce bouillotte. Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 60°C (140°F) ou plus pendant 15 secondes.
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	
Eau	2 t.	500 mL	8. Parsemer uniformément de parmesan le dessus des filets de poisson. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
Persil frais, haché	1 t.	250 mL	
Jus de citron fraîchement pressé	1/3 t.	80 mL	9. Pour servir : Pour chaque portion, disposer 1 filet de poisson sur 125 mL (½ tasse) de riz et napper le poisson de 80 mL (1/3 tasse) de la sauce.
Zeste de citron frais	1 c. à s.	15 mL	
Parmesan, râpé	1 t.	250 mL	
Riz brun (ou blanc), cuit	3 ptes (cuit)	3 L	

Riz à l'espagnole et côtelettes de porc

Campbell's.
SOUPES CLASSIQUE



Poivrons, oignons doux et **soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®** concourent à créer un riz plein de saveur qui accompagnera à merveille vos côtelettes de porc grillées

Riz à l'espagnole et côtelettes de porc

Rendement : 24 portions

Temps de préparation : 20 min

Portion : 1 côtelette de porc de 110 g (4 oz), 250 mL (1 t.) de riz

Temps de cuisson : 40 min

Campbell's
SOUPES CLASSIQUES

Produit en vedette : Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de *Campbell's*®, 12/48 oz, n° 18987

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL	1. Dans une grande marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif; ajouter les oignons et les poivrons et faire sauter de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient légèrement ramolli. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes. Incorporer le riz et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes, en remuant souvent. 2. Verser le mélange de riz dans un grand bac de 12 x 20 x 3 po qu'on a au préalable vaporisé d'enduit culinaire.
Oignons doux, hachés finement	2 ptes (2,5 lb)	2 L	
Poivrons verts et rouges, en dés	1 ½ pte	1,5 L	
Ail, haché	2 c. à s.	30 mL	
Riz à grains longs, cuit	7 ½ t.	1,9 L	
Enduit culinaire	Au goût		
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	3. Dans un faitout, mélanger au fouet la soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's, l'eau et le poivre rouge moulu et faire chauffer à petits bouillons.
Eau (ou bouillon de poulet à teneur réduite en sodium)	2 ptes	2 L	
Poivre rouge, moulu	½ c. à t.	3 mL	
Persil frais, haché	1 t.	250 mL	4. Verser le mélange de soupe sur le riz. Couvrir le bac et cuire au four ordinaire à 180°C (350°F) ou à convection à 165°C (325°F) de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et ait absorbé tout le liquide. Laisser le riz reposer au moins 15 minutes. Point critique de maîtrise : Cuire jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 40°C (140°F) ou plus pour le service.
Côtelettes de porc, désossées, grillées*	24 x 4 oz	24 x 110 g	5. Juste avant de servir, incorporer le persil.
			6. Pour servir : Servir 250 mL (1 t.) de riz avec une côtelette de porc de 110 g (4 oz).

* On peut remplacer le porc par des poitrines de poulet ou de dinde.

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.

Ragoût de boeuf argentin

Rendement :
24 portions

Taille des 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 1,36 L (48 oz), n° 00336
ou bouteille plastique de 1,89 L, n° 15650
Consommé de boeuf condensé Campbell's®, 12 x 48 oz, n° 01046



INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	MÉTHODE
Huile végétale Boeuf de palette, désossé, dés de 2 cm Paprika fumé	3 c. à s. 3 lb 1 ½ c. à s.	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 s. 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 , le Consommé de boeuf V8® 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, surgelés Abricots séchés, en julienne Coriandre fraîche Vinaigre de xérès	1,25 lb 3 tasses 1 tasse ¾ 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 s. 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.

Ragoût africain épicé aux haricots

Rendement :
24 portions

Taille des portions :
250 mL (8 oz liq.)

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®, 1,36 L (48 oz), emb. de 12 n° 00336
ou bouteille plastique de 1,89 L, emb. de 8 n° 15650



INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	MÉTHODE
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile d'olive	3 c. à s.	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.
Oignon doux, haché	8 t. (2,5 lb)	2 L (1,1 kg)	
Ail, haché	2 c. à s.	30 mL	2. Ajouter les poivrons et continuer de cuire, en remuant souvent, pendant 5 minutes. Incorporer les assaisonnements et cuire pendant 3 minutes.
Poivrons, plusieurs couleurs, en dés	6 tasses	1,5 L	
Poudre de chili	1 ½ c. à s.	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 chaleur 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.
Patates sucrées, pelées, en dés moyens	4 tasses	1 L	
Mélasse	¼ tasse	75 mL	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.
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	
Yogourt de style grec, sans gras	1 ½ tasse	375 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.
Options plus protéinées : Des protéines telles que dinde, poulet, porc, boeuf, saucisse ou gibier peuvent être ajoutées à ce ragoût.			Accompagnement : Utiliser ce ragoût pour accompagner de nourrissants plats de céréales 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.

Ragoût du Yucatan aux fruits de mer

Rendement :
24 portions

Taille des portions :
250 mL (8 oz liq.)

Temps de préparation :
15 min

Temps de cuisson :
30 min

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 1,36 L (48 oz),
emb. de 12 n° 00336 ou 1,89 L, emb. de 8 n° 15650



INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	MÉTHODE
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile végétale	2 c. à s.	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. 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.
Oignons doux, émincés	4 lb	3 L	
Cumin, moulu	1 c. à s.	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	3. Incorporer les haricots noirs et le maïs et refaire mijoter; cuire pendant 5 minutes.
Eau	4 tasses	1 L	
Haricots noirs en conserve, égouttés	4 tasses	1 L	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.
Maïs en grains, surgelés	4 tasses	1 L	
*Poisson blanc à chair ferme, surgelé, morceaux de 2,5 cm	2 lb	900 g	
*Crevettes moyennes, pelées et déveinées	1,5 lb	680 g	5. Juste avant de servir, incorporer la coriandre fraîche.
Coriandre fraîche, hachée	1 tasse	250 mL	
Facultatif :			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.
Crème sûre à faible teneur en gras	¾ tasse	175 mL	

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

Ragoût de Nouvelle-Angleterre aux fruits de mer

Campbell's

SOUPES SIGNATURE



Vous croirez respirer la brise océane en savourant ce ragoût crémeux et réconfortant à base de **Velouté de poireau et pomme de terre Campbell's®** enrichi de palourdes et de maïs, et aromatisé de citron et de thym.

Ragoût de Nouvelle-Angleterre aux fruits de mer

Rendement :
24 portions

Taille des portions :
250 mL (8 oz liq.)

Temps de préparation :
20 min

Temps de cuisson :
35 min

Produit en vedette : **Velouté de poireau et pomme de terre *Campbell's*®**, 3 x 1,81 kg (4 lb), n° 13031

Alternative : **Soupe déshydratée de qualité *Campbell's*®**

Crémeuse aux pommes de terre et poireaux,

4/650 g (23 oz), n° 19778



INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	MÉTHODE
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Bacon, en dés	1 tasse	250 mL	1. Dans un gros chaudron ou une marmite, cuire les dés de bacon jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.
Oignon doux, en gros dés	6 tasses	1,5 L	
Céleri, en gros dés	4 tasses	1 L	
Thym frais, en feuilles	2 c. à s.	30 mL	
*Velouté de poireau et pomme de terre <i>Campbell's</i>®, décongelé	4 lb (1 bac)	1,81 kg (1 bac)	2. Ne garder que 30 mL (2 c. à s.) du gras de bacon et le faire chauffer à feu moyen-élevé; ajouter l'oignon et le faire sauter pendant 3 minutes. Incorporer le céleri et le thym et continuer de cuire pendant 3 minutes. 3. Ajouter le Velouté de poireau et pomme de terre <i>Campbell's</i>® et le bouillon de palourdes avec le maïs et amener à mijoter, en remuant souvent, à feu moyen-élevé; cuire, en remuant de temps en temps, environ 10 minutes. 4. Incorporer le lait et refaire mijoter, environ 5 minutes. 5. Ajouter les palourdes et leur jus avec le jus de citron et la sauce au piment et refaire mijoter. 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. 6. Juste avant de servir, incorporer les feuilles de thym. 7. Pour servir : Pour chaque portion, déposer 250 mL (8 oz liq.) de ragoût dans un bol ou une tasse et saupoudrer de 15 mL (1 c. à s.) de craquelins à soupe avant de servir, si désiré.
**Bouillon de palourdes ou fonds de légumes, préparé	4 tasses	1 L	
Maïs en grains surgelés, décongelés	3 t. (1 lb)	750 mL	
Lait, 2 %	4 tasses	1 L	
Palourdes écaillées, hachées*	4 t. avec le jus	1 L	
Jus de citron	2 c. à s.	30 mL	
Sauce aux piments rouges, forte	1 c. à s.	15 mL	
Thym frais, en feuilles	3 c. à s.	45 mL	
Craquelins à soupe, facultatif	1 ½ tasse	175 mL	

*Option : substituer la soupe *Campbell's*® déshydratée de qualité Crémeuse au poireau et pomme de terre n° 19778.

**D'autres fruits de mer peuvent être ajoutés à cette recette ou substitués, par exemple : poisson blanc, crevettes, pétoncles, langouste, homard, huîtres, etc.



Essayez ces recettes de sauces étonnamment simples pour rehausser toute source de protéines au menu... avec les soupes condensées de 48 oz de Campbell's :

- Sauce aux tomates et aux fines herbes
- Beurre blanc aux trois fines herbes
- Beurre blanc aux champignons et à l'ail

Préparez de délicieuses sauces avec des ingrédients que vous avez déjà sous la main et des produits **Campbell's**. Avec ces recettes à assembler savoureuses et à la mode, parfaites pour rehausser n'importe quelle source de protéines, comme le poulet, le bœuf, le porc et le poisson, vous pourrez varier votre menu facilement.

Sauce au beurre blanc et fines herbes

Rendement : 61 portions

Portion : 60 mL (2 oz)

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 30 min.

Campbell's

SOUPES CLASSIQUES

Cette sauce riche et crémeuse rehaussée d'un soupçon d'acidité se prépare avec de la **Soupe condensée Crème de poulet** de *Campbell's^{MD}* pour offrir une nouvelle variante délicieuse à une recette classique au beurre blanc.

Produit en vedette : **Soupe Crème de poulet** de *Campbell's^{MD}*, 12/48 oz, n° 01036

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Vin blanc	3 tasses	750 mL	1. Verser du vin blanc dans une poêle et ajouter les oignons, l'ail rôti et les fines herbes; porter à ébullition dans un premier temps et faire mijoter ensuite. Réduire de moitié.
Oignons, hachés	2 tasses	500 mL	
Ail, rôti	2 c. à s.	30 mL	
Sauge, frais	1 c. à s.	15 mL	
Origan, frais	2 c. à s.	30 mL	
Thym, frais	2 c. à s.	30 mL	
Soupe condensée Crème de poulet de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	2. Ajouter la soupe et l'eau. Amener à ébullition et réduire le feu pour faire mijoter pendant 5 minutes.
Eau	4 ½ t.	1,3 L	
Beurre, en dés, dur	12 oz	340 g	
			3. Mélanger. Ajouter le beurre - graduellement, quelques dés à la fois.
			4. Garder chaud et servir.

Présentation suggérée :

Cette sauce accompagne parfaitement le saumon et le poisson à chair blanche et peut être servie avec des pâtes, en y ajoutant des ingrédients saisonniers, pour des repas délicieux et distincts.

Sauce au beurre blanc, champignons et ail grillé

Rendement : 59 portions

Portion : 60 mL (2 oz)

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 35 min.

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Cette sauce riche et crémeuse se prépare avec de la **Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's^{MD}** et sa délicatesse rehausserait n'importe quelle recette.

Produit en vedette : **Soupe Crème de champignons de Campbell's^{MD}**, 12/48 oz, n° 01266

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile d'olive	4 c. à s.	60 mL	1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse à feu vif et faire sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Réserver. 2. Mettre les oignons, l'ail et le vin dans une poêle à feu moyen. Amener à ébullition et réduire ensuite le feu pour faire mijoter 3 à 4 minutes. 3. Ajouter la soupe et l'eau. 4. Quand la sauce est chaude, mélanger immédiatement. 5. Ajouter le beurre - graduellement. 6. Une fois le tout bien mélangé, ajouter des champignons et garder chaud.
Champignons, tranchés	3 ½ t.	875 mL	
Oignons, hachés	2 ½ t.	625 mL	
Ail, rôti	5 c. à s.	75 mL	
Vin blanc	3 tasses	750 mL	
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	
Eau	4 ½ t.	1,3 L	
Beurre, en dés, dur	1 lb	450 g	

Présentation suggérée :

Cette sauce accompagne à merveille les fruits de mer, le porc et le poulet.

Sauce tomates et fines herbes

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Combinez de la **soupe condensée Crème de poulet de Campbell's®** avec des tomates italiennes pour créer une délicieuse sauce rosée parfaite pour accompagner les plats d'inspiration italienne.

Sauce tomates et fines herbes

Rendement : 54 portions

Temps de préparation : 10 min.

Portion : 60 mL (2 tasses)

Temps de cuisson : 30 min.

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : **Soupe Crème de poulet** de *Campbell's*^{MD}, 12/48 oz, n° 01036

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile d'olive	1 c. à s.	15 mL	1. Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une grande poêle, ajouter les tomates et faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Tomates italiennes, en dés	1 boîte de 28 oz	830 mL	
Pâte de tomate	½ t.	125 mL	
Soupe condensée Crème de poulet de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	2. Ajouter la pâte de tomate et faire cuire pendant 5 minutes.
Eau	4 ½ t.	1.3 L	3. Ajouter la soupe, l'eau, l'ail, le thym et le basilic. Porter à ébullition et ensuite, faire mijoter pendant 10 minutes.
Ail, rôti	4 c. à s.	60 mL	
Thym, séché	2 c. à t.	10 mL	
Basilic, séché	2 c. à t.	10 mL	
			4. Mélanger la sauce jusqu'à ce que la texture devienne lisse; servir.

Servir sur une variété de repas protéines comme de porc, poulet, poisson ou bœuf. Servir avec des repas d'inspiration italienne.

Conseils du chef :

Ajouter ½ c. à t. (2 mL) de paprika fumé, pour une sauce tomates et fines herbes rehaussée.



**Les aliments au goût maison donnent à vos résidents
l'impression d'être chez eux.**

Avec les produits et les recettes du Service alimentaire de Campbell's, vous pouvez créer facilement des repas au bon goût maison sans avoir à partir de zéro. Alors même si vos résidents ne sont plus dans leur maison, ils se sentiront chez eux!

**Laissez Campbell's vous aider à créer des solutions
de menu pour personnes âgées.**

Pour en savoir plus, visitez le site

ServicesAlimentairesCampbells.ca

ou appelez votre représentant du Service alimentaire
de Campbell's au 1-800-461-7687



Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

Motivée Par Le Goût, Alimentée Par Des Solutions

©2017 Compagnie Campbell du Canada