

Résidences pour personnes âgées

Des solutions soupes simples et délicieuses



Soupe aux tomates,
aux fines herbes et aux épinard
faites avec la soupe condensée Tomates
à teneur réduite en sodium de Campbell's®

Des plats comme chez soi^{MC}

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

Motivée Par Le Goût, Alimentée Par Des 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 soupes qui sauront ravir vos pensionnaires.

Vous y trouverez beaucoup de recettes Campbell's à l'ancienne qui rappelleront à vos résidents les délicieuses soupes 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 plats principaux 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}



Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

Motivée Par Le Goût, Alimentée Par Des Solutions

Des solutions soupes simples et délicieuses

Soupes aux tomates classiques revisitées

- Soupe aux tomates et aux haricots
- Soupe aux tomates et au riz brun
- Soupe poulet et parmesan
- Soupe italienne aux légumes et aux haricots
- Soupe aux tomates et à l'orge
- Soupe aux tomates, aux fines herbes et aux épinards
- Idées de personnalisation de la soupe aux tomates
- Petits gâteaux ou gâteau à la soupe aux tomates



Super Soupes :

- Chaudrée de poulet et de maïs
- Chaudrée de poulet et de légumes nourrissants
- Soupe crémeuse au poulet et aux haricots
- Soupe pâté à la dinde
- Soupe-repas à la dinde
- Soupe dinde et légumes façon maison
- Crémeuse au brocoli, à la dinde et au fromage
- Crémeuse aux champignons, à l'orge et au bœuf
- Soupe au jambon de campagne et aux haricots

Soupes estivales à base de V8® :

- Gazpacho
- Soupe d'été fraîche aux légumes

Soupes crémeuses inspirées de Pureedujardin^{MD} :

- Chaudrée de maïs crémeux
- Soupe aux carottes et au gingembre
- Soupe aux pois à la menthe

Campbell's
PREMIÈRE
étape

Bouillon de légumes Campbell's faible en sodium :

- Soupe aux légumes et au quinoa
- Soupe aux légumes du jardin
- Soupe aux légumes-racines
- Haricots blancs et légumes à la toscane
- Soupe à l'orge et aux légumes
- Soupe aux champignons frais
- Haricots blancs et épinards

Bouillon de poulet Campbell's faible en sodium :

- Soupe au poulet et aux pâtes avec citron et épinards
- Poulet et rotinis / Légumes du jardin
- Soupe style noces à l'italienne
- Soupe pâté au poulet
- Poulet, pommes de terre et maïs grillé
- Dinde, légumes et riz brun

Fond de bœuf Artisan de Campbell's

- Asiatique au bœuf et aux légumes
- Pennes au bœuf avec poivrons rouges et poireaux

*Le point de départ idéal
de tout repas qui finit bien*

Première étape de Campbell's Bouillons :

- Soupe à l'oignon
- Soupe au bœuf, à l'orge et aux champignons
- Consommé avec julienne de légumes

Bases de soupe concentrées de Campbell's :

- Soupe Stracciatella
- Soupe thaïe à la citrouille
- Crème de brocoli et de cheddar
- Chaudrée de saumon du littoral
- Soupe à la dinde Tetrazzini
- Crème de poulet et chou-fleur
- Crème de légumes (différentes variantes)



Soupes aux tomates classiques revisitées

Campbell's

CLASSIC SOUPS



Essayez ces délicieuses recettes... faites avec de la soupe aux tomates condensée en conserve de Campbell's – ordinaire ou faible en sodium :

- Soupe aux tomates et aux haricots
- Soupe aux tomates et au riz brun
- Soupe poulet et parmesan
- Soupe italienne aux légumes et aux haricots
- Soupe aux tomates et à l'orge
- Soupe aux tomates, aux fines herbes et aux épinards
- Idées de personnalisation de la soupe aux tomates
- Petits gâteaux ou gâteau à la soupe aux tomates

À partir de **soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de 48 oz de Campbell's** et de quelques ingrédients simples, vous pouvez transformer un classique en une nouvelle soupe excitante que vos pensionnaires adoreront. Il est facile de réduire ces soupes en purée pour produire des soupes nourrissantes pour les pensionnaires qui doivent suivre un régime alimentaire à texture modifiée.

Soupe aux tomates et aux haricots

Portions : 25

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6 oz liq.)

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

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. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons et cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.2. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 2 minutes.3. Ajouter la soupe condensée, l'eau, le lait, les tomates, le poivre, le persil et le basilic dans la casserole et porter à ébullition.4. Ajouter les haricots noirs et bien réchauffer.5. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C (165°F).6. Saupoudrer la soupe de parmesan au moment de servir.
Oignon, haché	2 (petits)	2 (petits)	
Ail, émincé	1 c. à s.	15 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	
Eau	2 ½ t.	625 mL	
Lait, 2 %	2 ½ t.	625 mL	
Tomates en dés en conserve	4 t.	1 L	<p>Point critique de maîtrise : maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.</p>
Poivre noir, moulu	1 c. à s.	15 mL	
Persil séché	1 c. à s.	15 mL	
Basilic séché	1 c. à s.	15 mL	
Haricots noirs*, rincés et égouttés	4 t.	1 L	
Parmesan, râpé en filaments	1 ¼ t.	300 mL	
*Suggestion pour cette recette : Remplacer les haricots noirs par des haricots pinto, des petits haricots blancs ou des lentilles, si désiré.			

* Peut être remplacée par la **soupe condensée Tomates de *Campbell's*®, 12/1,36 L (48 oz), code n° 00016**

Soupe aux tomates et au riz brun

Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz), plus garnitures

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

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

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL	1. Dans une marmite à feu moyen-vif, faire sauter les oignons de 2 à 3 minutes. Ajouter le céleri et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
Oignons doux, émincés	2 t.	500 mL	
Céleri, émincé	2 t.	500 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	2. Ajouter la soupe et l'eau, et remuer le tout pour bien combiner les ingrédients. Amener à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes.
Eau	8 t.	2 L	
Riz brun, cuit	4 t.	1 L	3. Ajouter le riz, le poivre et le persil. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.
Poivre noir, moulu	1 c. à t.	5 mL	
Persil, haché	½ t.	125 mL	
			Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.

Soupe poulet et parmesan



Campbell's
SOUPES CLASSIQUE

À partir de **soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®** et de quelques ingrédients simples, vous pouvez transformer un classique en une soupe excitante que vos clients adoreront. Il est facile de la réduire en purée pour produire une soupe nourrissante pour les clients qui doivent suivre un régime alimentaire à texture modifiée.

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

Soupe poulet et parmesan

Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz), plus garnitures

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 IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	1. Dans une marmite, mélanger la soupe, l'eau et l'assaisonnement; porter à ébullition.
Eau	48 oz	1,36 L	
Assaisonnement à l'italienne	1 ½ c. à s.	25 mL	
Tomates fraîches, en dés de 0,5 cm (¼ po)	3 t.	750 mL	2. Incorporer les tomates, les oignons et le poulet en dés. Ramener à ébullition. Point critique de maîtrise : Chauffer jusqu'à ce que la température interne se maintienne à 70°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.
Oignons doux, hachés et caramélisés	3 t.	750 mL	
Poitrine de poulet, cuite et coupée en dés de 1 cm (½ po)	2 lb	900 g	
Parmesan, râpé	1 t.	250 mL	
Mozzarella partiellement écrémée, râpée	2 t.	500 mL	3. Juste avant de servir, incorporer le parmesan.
Croûtons, assaisonnés	2 t.	500 mL	
			4. Verser 250 mL (8 oz liq.) de soupe chaude dans un bol.
			5. Garnir chaque bol de 30 mL (2 cuillères à soupe) de mozzarella et de 30 mL (2 cuillères à soupe) de croûtons.
			Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).

Soupe italienne aux légumes et aux haricots



Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz), plus garnitures

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

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile d'olive	2 c. à s.	30 mL	1. Dans une marmite à feu moyen-vif, faire sauter les oignons de 2 à 3 minutes. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Ajouter la scarole, couvrir et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
Oignons doux, émincés	2 t.	500 mL	
Ail, émincé	1 c. à s.	15 mL	
Scarole, lavée et hachée	6 t.	1,5 L	
Origan, séché	2 c. à t.	10 mL	2. Ajouter l'origan, réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes.
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's	1 boîte de	1 boîte de	3. Ajouter la soupe et l'eau, et remuer le tout pour bien combiner les ingrédients. Porter à ébullition.
Eau	48 oz	1,36 L	
	8 t.	2 L	
Haricots blancs, cuits	3 t.	750 mL	4. Ajouter les haricots et les faire chauffer. 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.
Parmesan, râpé (facultatif)	1/3 t.	80 mL	5. Garnir chaque portion de 1 cuillère à thé de parmesan.

Soupe aux tomates et à l'orge

Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz), plus garnitures

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE

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

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile d'olive	1 c. à s.	15 mL	1. Dans une marmite à feu moyen-vif, faire sauter les oignons pendant 3 minutes. Ajouter les carottes, couvrir, réduire le feu et faire cuire pendant 5 minutes.
Oignons, émincés	2 t.	500 mL	
Carottes, émincées	2 t.	500 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	2. Ajouter la soupe et l'eau et porter à ébullition; remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse, puis laisser mijoter pendant 8 minutes.
Eau	8 t.	2 L	
Orge, cuit et égoutté	3 t.	750 mL	3. Ajouter l'orge et ramener à petit feu. 4. Ajouter l'aneth et le poivre. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.
Aneth frais, haché fin	½ t.	125 mL	
Poivre noir, moulu	1 ½ c. à t.	7,5 mL	
			Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
Brins d'aneth, frais, pour garnir (facultatif)	16 brins	16 brins	5. Garnir chaque portion d'un brin d'aneth frais.

Soupe aux tomates à la florentine

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE



Dress up **Campbell's® Condensed Reduced Sodium Tomato soup** with the addition of cooked spinach, a touch of lemon juice and seasoning.

Soupe aux tomates à la florentine

Rendement: 16 portions

Temps de préparation : 15 min

Taille d'une portion: 250 mL (8 oz)

Temps de cuisson : 20 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 IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile d'olive Oignon, émincé Ail, émincé	3 c. à s. 2 tasses 1 c. à s.	45 mL 500 mL 15 mL	1. Dans un chaudron à soupe, faire chauffer l'huile à feu mi-vif. Ajouter l'oignon et faire sauter pendant 3 minutes. Incorporer l'ail et continuer de cuire pendant 2 minutes.
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium, de Campbell® Eau	1-48 oz boîte 48 oz	1-1,36 L boîte 1,36 L	2. Ajouter la soupe et l'eau et amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes.
Épinards frais, nettoyés et coupés en juliennes Jus de citron frais, pressé Zeste de citron frais Assaisonnements à l'italienne séchés et non salés Poivre rouge moulu	1 lb, 2 oz 3 c. à s. 1 c. à s. 1 c. à s. ½ c. à t.	2,3 Kg 45 mL 15 mL 15 mL 2,5 mL	3. Incorporer les épinards, le jus, le zeste et les épices et laisser mijoter pendant 5 minutes. Faire chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 75°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. CCP : Maintenir la température à 60°C (140°F) ou plus.



Idées de personnalisation de la soupe aux tomates



Tout le monde aime la soupe Tomates de Campbell's® et vous aimez la servir à vos clients. Pour garder la soupe intéressante et savoureuse, personnalisez vos menus avec des ingrédients que vous avez déjà sous la main. Nous avons dressé une liste d'idées délicieuses pour personnaliser votre **soupe condensée Tomates de Campbell's de 48 oz**, offerte en versions ordinaire et à teneur réduite en sodium. Jetez un coup d'œil à nos idées simples et délicieuses ci-dessous... nous sommes convaincus qu'elles vous en inspireront d'autres de votre propre cru!

Choisissez un ou plusieurs des ingrédients ci-après pour garnir ou incorporer :

PRODUITS LAITIERS	CRAQUELINS, etc.	ASSAISONNEMENTS	VIANDE	LÉGUMES
Mozzarella râpée Cheddar râpé Fromage en tranches Parmesan râpé Romano râpé Crème sure Yogourt nature Lait entier Crème	Craquelins Goldfish® Croustilles au maïs émiettées Croûtons Craquelins à soupe Riz cuit Pâtes cuites Tortillas de blé en lanières Bretzels émiettés	Basilic Origan Poudre de chili Assaisonnement à l'italienne Aneth Sauce Tabasco Pesto du commerce Vinaigre balsamique Raifort du commerce Poivre au citron Sauce Worcestershire Sirop d'érable Poudre d'ail Jus de citron	Tranches de pepperoni Tranches de saucisse Poulet cuit, coupé une fois cuit Bœuf haché cuit Bacon émietté ou miettes de bacon Crevettes cuites	Légumes cuits Oignons hachés Haricots cuits (secs, noirs, etc.) Tranches d'avocat Champignons tranchés Céleri haché Olives noires tranchées Tomates en dés Oignon vert haché Salsa Pace®

Gâteau ou petits gâteaux à la soupe aux tomates et aux épices

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE



Ce gâteau (ou ces petits gâteaux) aux épices savoureux est ultra-moelleux et délicieux quand on utilise notre ingrédient secret... la soupe aux tomates! Nous vous recommandons de doubler la recette. Ils disparaissent vite!

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

Gâteau ou petits gâteaux à la soupe aux tomates

Rendement : 50 portions **Portion :** Morceau de gâteau de 6 x 8 cm (2 ½ x 3 ¼ po) ou 1 petit gâteau

Temps total : 50 min

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



INGRÉDIENTS\	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES	
Farine tout usage, tamisée	6 ½ t.	1,625 L	1. Combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium, la muscade, la cannelle et le clou de girofle. Réserver.	
Poudre à pâte	3 c. à s.	45 mL		
Bicarbonate de sodium	½ c. à s.	8 mL		
Muscade, moulue	1 c. à t.	5 mL		
Cannelle, moulue	2 c. à t.	10 mL		
Clou de girofle, moulu	1 c. à t.	5 mL		
Shortening	1 ¼ t.	325 mL	2. Au batteur, battre le shortening à vitesse moyenne pendant environ 5 minutes.	
Sucre	3 ½ t.	875 mL		
Gros œufs, bien battus	6	6		3. Ajouter graduellement le sucre et battre encore 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Gratter souvent les parois du bol.
Soupe condensée Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®	½ boîte de 48 oz (24 oz)	750 mL		
Eau	½ t.	125 mL		4. Ajouter les œufs. Battre 2 minutes de plus.
			5. Ajouter en alternance la soupe/eau et le mélange de farine, en battant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.	
Garniture fouettée ou glaçage au fromage à la crème* (préparé)	6 t.	1,5 L	6. Répartir également la pâte dans des moules à muffins garnis d'un godet en papier ou des moules rectangulaires graissés et enfarinés (18 x 26 po). Un moule donne 50 portions.	
			7. Cuire à 180°C (350F°) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit prêt.	
			8. Servir avec de la garniture fouettée ou du glaçage au fromage à la crème, à raison de 30 mL (2 cuillères à soupe) par portion.	

* Glaçage au fromage à la crème facultatif (1,4 L/6 t) : Battre 0,9 kg (2 lb) de fromage à la crème et 225 g (½ lb) de beurre jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Ajouter 30 mL (2 c. à s.) de zeste de citron et 15 mL (1 c. à s.) d'extrait de vanille; bien mélanger. Ajouter graduellement 680 g (1,5 lb) de sucre glace pour créer un glaçage lisse et crémeux. Utiliser conformément aux directives de la recette.



Essayez ces excellentes recettes de Super Soupes à base de... soupe condensée de 48 oz de Campbell's®:

- Chaudrée de poulet et de maïs
- Soupe pâté à la dinde
- Soupe-repas à la dinde
- Chaudrée de poulet et légumes nourrissants
- Soupe crémeuse aux champignons, à l'orge et au bœuf
- Soupe dinde et légumes façon maison
- Soupe crémeuse au poulet et aux haricots
- Soupe crémeuse au brocoli, à la dinde et au fromage
- Soupe au jambon de campagne et aux haricots

Commencez avec une délicieuse **soupe condensée de 48 oz de Campbell's** et ajoutez-y des ingrédients simples que vous avez sous la main pour augmenter sa teneur en calories, en protéines et en fibres! C'est une façon peu coûteuse d'offrir à vos clients les aliments réconfortants dont ils ont envie et les nutriments dont ils ont besoin! Ces recettes de **Super Soupes** sont excellentes servies telles quelles, et on peut facilement les réduire en purée pour produire des soupes nourrissantes pour les clients qui suivent un régime alimentaire à texture modifiée.

Chaudrée de poulet et maïs



Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Une délicieuse chaudrée en un tour de main préparée avec du maïs sucré, des pommes de terre, des poivrons, du poulet, du thym, en assaisonnement, et de la **Soupe condensée Crème de poulet de Campbell's^{MD}**.

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

Chaudrée de poulet et maïs

Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 20 min.

Campbell's
SOUPES CLASSIQUES

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	1. Dans une marmite, mélanger la soupe, l'eau et le thym; faire mijoter.
Eau	48 oz	1,36 L	
Thym, feuilles séchées	2 c. à t.	10 mL	
Grains de maïs grillés, surgelés	3 t.	750 mL	2. Ajouter et mélanger le maïs, les pommes de terre, le poulet et les poivrons; baisser le feu pour faire mijoter.
Pommes de terre, cuites, coupées en cubes, 0,5 cm (1/4- po)	3 t.	750 mL	
Poivrons, rouges et verts, en dés, 0,5 cm (1/4 po)	1 ½ t.	375 mL	Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.
Poulet, cuit, en dés, 1 cm (1/2 po)	2 lb	900 g	
Échalotes, émincées, 0,25 cm (1/8 po)	1 t.	250 mL	3. Portion 1 tasse (250 mL), servir dans un bol. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
			4. Garnir : 1 c. à s. (15 mL) d'échalotes.
			Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).

Soupe pâté à la dinde



Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Préparez un repas consistant avec de la **Soupe condensée Crème de champignons *Campbell's*^{MD}**, des petits pois, des carottes et de la dinde et donnez une nouvelle vie à un mets favori du temps des Fêtes!

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

Soupe pâté à la dinde

Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 20 min.

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE

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

INGRÉDIENTS :	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Soupe condensée Crème de champignons de <i>Campbell's</i> Eau	1 boîte de 48 oz 48 oz	1 boîte de 1,36 L 1,36 L	1. Dans une marmite, mélanger la soupe et l'eau; faire mijoter.
Petits pois, surgelés	3 t.	750 mL	2. Ajouter, en mélangeant, les petits pois, les carottes et la dinde; baisser le feu pour faire mijoter et cuire pendant 5 minutes. Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes. 3. Juste avant de servir, incorporer le persil.
Carottes fraîches, en dés de 0,5 cm (¼ po)	3 t.	750 mL	
Persil frais, haché	½ tasse	125 mL	
Dinde, cuite, en dés de 1 cm (1/2 po)	2 lb	900 g	
			4. Portion 1 tasse (250 mL), servir dans un bol. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service. Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).

Soupe-repas à la dinde



Campbell's[®]

SOUPES CLASSIQUE

Réinventez un repas traditionnel avec de la **Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's^{MD}**, de la dinde, haricots verts, de la sauge, en assaisonnement, et de la sauce aux canneberges.

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

Soupe-repas à la dinde

Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 20 min.



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

INGRÉDIENTS :	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	1. Dans une marmite, mélanger la soupe, l'eau et l'assaisonnement; faire mijoter.
Eau	48 oz	1,36 L	
Sauge, séchée, frottée	1 ½ c. à s.	25 mL	
Haricots, verts, surgelés, coupés	1 ½ t.	375 mL	2. Ajouter et mélanger les haricots et la dinde; baisser le feu pour faire mijoter. Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.
Persil, frais, haché	½ tasse	125 mL	
Dinde, cuite, en dés de 1 cm (1/2 po)	2 lb	900 g	
Sauce ou gelée de canneberges	1 t.	250 mL	3. Juste avant de servir, incorporer le persil. 4. Portion 1 tasse(250 mL), servir dans un bol. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service. 5. Garnir chaque portion avec 1 c. à s.(15 mL) de sauce de canneberges. Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).

Chaudrée de poulet et légumes nourrissants



Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

En combinant de la
**Soupe condensée
Crème de
champignons de
Campbell's^{MD}** avec un
mélange de légumes
et de poulet
nourissants, cette
recette est on ne
peut plus
savoureuse!

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

Chaudrée de poulet et légumes nourrissants

Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 45 min.

Campbell's
SOUPES CLASSIQUES

Produit en vedette : **Soupe Crème de champignons de *Campbell's*^{MD}, 12/48 oz, n° 01266**
Soupe Crème de céleri de *Campbell's*^{MD}, 12/8oz, n° 01166

INGRÉDIENTS :	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile, canola	¼ t.	60 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons et l'ail et faire cuire pendant 2 minutes, en remuant de temps en temps.
Oignons, émincés	4 ½ t.	1,13 L	
Ail, émincé	1 c. à s.	15 mL	
Soupe condensée Crème de céleri de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	2. Ajouter et mélanger la soupe, l'eau et le lait; porter à ébullition.
Eau	4 ½ t.	1,13 L	
Lait entier	4 ½ t.	1,13 L	3. Ajouter les pommes de terre, les courgettes, le maïs et le poulet; baisser le feu pour faire mijoter. Faire cuire pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendre, en remuant de temps à autre. Point critique de maîtrise : Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.
Pommes de terre, fraîches, à la peau rouge, non cuites, en dés	9 t.	2,25 L	
Courgettes, fraîches, en dés	6 ¾ t.	1,7 L	
Maïs, grains entiers, surgelés	4 ½ t.	1,13 L	
Poulet, cuit, en dés, 1 cm (1/2 po)	2 lb	900 g	
Persil frais, haché	½ tasse	125 mL	4. Portion 1 tasse (250 mL), servir dans un bol. Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service. 5. Garnir de persil haché. Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).

Crémeuse aux champignons, à l'orge et au bœuf



Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Créez une « **super soupe** » consistante et nourrissante en ajoutant de l'orge, du bœuf et une pincée de romarin et de thym à la **soupe condensée Crème de champignons de Campbell's®**. Il est facile de la réduire en purée pour produire une soupe nourrissante pour les clients qui doivent suivre un régime alimentaire à texture modifiée.

Visitez nos sites Web pour découvrir d'autres recettes de « **super soupes** », comme la Soupe crémeuse au poulet et aux haricots, la Chaudrée de palourdes et de maïs et la Soupe crémeuse au brocoli, à la dinde et au fromage. Ces recettes ne manqueront pas de plaire à vos pensionnaires, qui y trouveront les saveurs réconfortantes qui leur font envie et la valeur nutritive dont ils ont besoin!

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

Crémeuse aux champignons, à l'orge et au bœuf

Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

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	
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile. 2. Ajouter les champignons et les faire sauter à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Champignons, en dés	4 t.	1 L	
* Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	3. Ajouter la soupe, le lait, l'orge, les petits pois, le bœuf, les carottes et tous les assaisonnements. 4. Remuer pour bien mélanger. 5. Réduire le feu et faire mijoter de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la température atteigne 74°C (165°F). 6. Verser la soupe dans des bols de service. 7. Garnir chaque bol de 15 mL (1 cuillère à soupe) de crème sure et d'une pincée de paprika ou de persil haché fin. Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).
Lait entier	8 t.	2 L	
Orge, cuit	4 t.	1 L	
Petits pois, surgelés	1 t.	250 mL	
Bœuf, cuit et coupé en dés d'au plus 0,5 cm (¼ po)	1 lb	450 g	
Carottes, râpées	1 t.	250 mL	
Persil, séché	2 c. à s.	30 mL	
Poudre d'ail	1 c. à t.	5 mL	
Romarin, séché	1 c. à t.	5 mL	
Thym, séché	1 c. à t.	5 mL	
Crème sure	1 t.	250 mL	
Paprika	Pincée	Pincée	

* Remarque : On peut aussi utiliser la **soupe condensée Crème de champignons à faible teneur en gras de Campbell's**, 12/48 oz, n° 18926.

Dinde et légumes façon maison



Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Créez une « **super soupe** » consistante et nourrissante en ajoutant de l'orge, du bœuf et une pincée de romarin et de thym à la **soupe condensée Crème de céleri de Campbell's®**. Il est facile de la réduire en purée pour produire une soupe nourrissante pour les clients qui doivent suivre un régime alimentaire à texture modifiée.

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

Dinde et légumes façon maison

Rendement : 18 portions **Portion** : 250 mL (8 oz)

Campbell's
SOUPES CLASSIQUES

Produit en vedette : **Soupe condensée Crème de céleri de *Campbell's*®**, 12 x 48 oz, n° 01166

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
* Soupe condensée Crème de céleri de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	<ol style="list-style-type: none">1. Dans une marmite, combiner la soupe, le lait, les lentilles, la dinde, le brocoli, les carottes et les assaisonnements.2. Amener à ébullition à feu moyen-vif, en remuant souvent.3. Réduire le feu et faire mijoter de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la température atteigne 74°C (165°F). <p>Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.</p> <ol style="list-style-type: none">4. Remuer pour bien mélanger.5. Verser la soupe dans des bols de service.6. Garnir chaque bol de persil finement haché. <p>Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).</p>
Lait entier	8 t.	2 L	
Lentilles en conserve, égouttées	3 t.	750 mL	
Poitrine de dinde, cuite, en dés de ¼ po	1 lb	450 g	
Brocoli surgelé, haché	2 lb	900 g	
Carottes en julienne, hachées	1 t.	250 mL	
Poudre d'ail	1 c. à t.	5 mL	
Romarin, séché	½ c. à t.	2,5 mL	
Thym, séché	½ c. à t.	2,5 mL	

Soupe crémeuse au poulet et aux haricots



Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Créez une « **super soupe** » consistante et nourrissante en ajoutant de l'orge, du bœuf et une pincée de romarin et de thym à la **soupe condensée Crème de poulet de Campbell's®**. Il est facile de la réduire en purée pour produire une soupe nourrissante pour les clients qui doivent suivre un régime alimentaire à texture modifiée.

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

Soupe crémeuse au poulet et aux haricots

Rendement : 18 portions Portion : 250 mL (8 oz)

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE

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

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile.
Oignons, hachés	1 ¼ t.	325 mL	2. Ajouter les oignons et les faire sauter à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
* Soupe condensée Crème de poulet de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	3. Ajouter la soupe, le lait, les haricots, le poulet, les petits pois et les assaisonnements.
Lait entier	6 t.	1,5 L	4. Remuer pour bien mélanger.
Haricots Great Northern ou haricots blancs en conserve, égouttés	5 t.	1,25 L	5. Amener à ébullition à feu moyen-vif, en remuant souvent.
Petits pois en conserve, égouttés	2 t.	500 mL	6. Réduire le feu et faire mijoter de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la température atteigne 74°C (165°F).
Poitrine de poulet, cuite et coupée en dés de ¼ po	12 oz	360 g	Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
Poudre d'ail	1 c. à t.	5 mL	
Origan, séché	½ c. à t.	2,5 mL	
Cumin, moulu (facultatif)	½ c. à t.	2,5 mL	
			7. Verser la soupe dans des bols de service.
			8. Garnir chaque bol de bacon croustillant.

Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).

Crémeuse au brocoli, à la dinde et au fromage



Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Créez une « **super soupe** » consistante et nourrissante en ajoutant de l'orge, du bœuf et une pincée de romarin et de thym à la **soupe condensée Crème de brocoli de Campbell's®**. Il est facile de la réduire en purée pour produire une soupe nourrissante pour les clients qui doivent suivre un régime alimentaire à texture modifiée.

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

Soupe crémeuse au brocoli, à la dinde et au fromage

Rendement : 18 portions Portion : 250 mL (8 oz)

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : **Soupe condensée Crème de brocoli de *Campbell's*[®]**, 12 x 48 oz, n° 10096

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile.
Pommes de terre, cuites, pelées et coupées en cubes	20 oz	600 g	2. Ajouter les pommes de terre et remuer pour les enrober d'huile.
* Soupe condensée Crème de brocoli de <i>Campbell's</i>	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	3. Ajouter la soupe, le lait, la dinde, les carottes, le brocoli, le maïs et les assaisonnements.
Lait entier	8 t.	2 L	
Poitrine de dinde, cuite et coupée en dés de ¼ po	15 oz	450 g	4. Remuer pour bien mélanger.
Carottes, en dés	1 t.	250 mL	
Brocoli surgelé, haché	2 lb	900 g	5. Amener à ébullition à feu moyen-vif, en remuant souvent.
Maïs en conserve, égoutté	2 t.	500 mL	
Persil, séché	2 c. à s.	30 mL	6. Réduire le feu et faire mijoter de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la température atteigne 74°C (165°F).
Origan, séché	½ c. à t.	2,5 mL	
	½ c. à t.	2,5 mL	Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
Cheddar, râpé	8 oz	240 g	7. Verser la soupe dans des bols de service.
			8. Garnir chaque bol de crème sure et de fromage râpé.

Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).

Soupe jambon de campagne et haricots



Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Créez une « **super soupe** » consistante et nourrissante en ajoutant de l'orge, du bœuf et une pincée de romarin et de thym à la

soupe condensée

Tomates de Campbell's®.

Il est facile de la réduire en purée pour produire une soupe nourrissante pour les clients qui doivent suivre un régime alimentaire à texture modifiée.

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

Soupe jambon de campagne et haricots

Rendement : 18 portions **Portion :** 250 mL (8 oz)

Campbell's
SOUPES CLASSIQUE

Produit en vedette : **Soupe condensée Tomates de Campbell's®**, 12 x 48 oz, n° 00016

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile.
Oignons, en dés	2 ½ t.	625 mL	2. Ajouter les oignons et les faire sauter à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 1 minute.
* Soupe condensée Tomates de Campbell's	1 boîte de 48 oz	1 boîte de 1,36 L	3. Ajouter la soupe, le lait, les haricots, le son de blé, les tomates, le jambon, la pâte de tomate et les assaisonnements.
Lait entier	6 t.	1,5 L	4. Remuer pour bien mélanger.
Haricots Great Northern ou haricots blancs en conserve, égouttés	5 ½ t.	1,4 L	5. Réduire le feu et faire mijoter de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la température atteigne 74°C (165°F).
Tomates en dés en conserve, égouttées	3 ¼ t.	800 mL	Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
Jambon, cuit et coupé en dés de ¼ po (0,5 cm)	12 oz	360 g	
Pâte de tomate	6 oz	180 g	
Son de blé	1/3 t.	80 mL	
Poudre d'ail	1 c. à t.	5 mL	
Romarin, séché	½ c. à t.	2,5 mL	
Thym, séché	½ c. à t.	2,5 mL	
			6. Verser la soupe dans des bols de service.
			7. Garnir chaque bol de basilic haché.
			Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).

Soupes estivales à base de V8®



Essayez ces recettes de soupes rafraîchissantes à base de Cocktail aux légumes V8® de Campbell's®.

- Gazpacho
- Soupe d'été fraîche aux légumes

Commencez avec un délicieux **Cocktail aux légumes V8**, fait avec huit légumes, et ajoutez-y quelques ingrédients simples pour créer ces savoureuses soupes estivales à base de légumes que vos clients adoreront. Servez-les à votre prochain barbecue!

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

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

Temps de préparation : 30 min.

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de cuisson : aucun



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

INGRÉDIENTS :	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Tomates, en dés, en conserve ou fraîches	2 ½ pintes	2,5 L	<ol style="list-style-type: none">1. Dans un grand contenant avec couvercle, combiner tous les ingrédients.2. Couvrir.3. Garnir avec des bâtonnets de concombre, des branches de céleri, d'oignons marinés, de branches de fines herbes fraîches, etc. <p>Point critique de maîtrise : Réfrigérer à une température inférieure à 4°C (40°F) pendant au moins 4 heures avant de servir.</p>
Cocktail aux légumes V8	2 pintes	2 L	
Concombre, pelé et épépiné, en dés	4 t.	1 L	
Oignon doux, haché finement	1 t.	250 mL	
Poivrons, jaunes et verts, en dés	1 t.	250 mL	
Persil, émincé	½ tasse	125 mL	
Vinaigre de cidre	½ tasse	125 mL	
Ail, émincé	3 c. à s.	45 mL	
Sauce piquante aux poivrons rouges	2 c. à s.	30 mL	

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, n°. 00336

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-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 t.	250 mL	
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL	
Carottes, hachées	3 ½ t.	875 mL	
Courgette, en dés	4 t.	1 L	5. Ajouter, en mélangeant, le Cocktail aux légumes V8 , le jus et le zeste de citron. Mettre le couvercle.
Cocktail aux légumes V8	3 pintes	3 L	
Jus de citron	1/3 t.	80 mL	
Zeste de citron	2 c. à s.	30 mL	6. Mélanger le maïs, les tomates, les échalotes, le basilic et la sauce aux poivrons dans le mélange de soupe. Mettre le couvercle. Point critique de maîtrise : Réfrigérer à une température inférieure à 4°C (40°F) pendant au moins 4 heures avant de servir.
Maïs en grains surgelé, décongelé, égoutté	3 t.	750 mL	
Tomates en conserve, en dés	2 t.	500 mL	
Échalotes, émincées	1 t.	250 mL	
Feuilles de basilic, fraîches, en julienne	1 t.	250 mL	
Sauce piquante aux poivrons rouges	1 c. à s.	15 mL	
			7. Garnir avec des bâtonnets de concombre, des branches de céleri, d'oignons marinés, de branches de fines herbes fraîches, etc.

Soupes inspirées de Pureedujardin^{MD}



Campbell's.
pureedujardin^{MC}

Essayez ces délicieuses recettes à base de Pureedujardin de Campbell's...

- Chaudrée de maïs crémeux
- Soupe aux carottes et au gingembre
- Soupe aux pois à la menthe

Commencez avec les délicieux légumes du jardin en purée **Pureedujardin de Campbell's** et ajoutez-y des ingrédients simples que vous avez sous la main pour créer ces soupes faciles, savoureuses et nutritives. Vos clients en redemanderont! Ces soupes sont délicieuses telles quelles, et il est facile de les réduire en purée pour produire des soupes nourrissantes pour les clients qui doivent suivre un régime alimentaire à texture modifiée. Ou encore, pour vous faciliter la vie, nous vous offrons deux recettes déjà réduites en purée!

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

Chaudrée de maïs crémeux



Campbell's.
pureedujardin^{MD}

Cette recette classique contient du **Maïs crémeux Pureedujardin^{MD}** et regorge de légumes nourrissants.

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

Chaudrée de maïs crémeux

Rendement : 10 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min.



Produit en vedette : **Maïs crémeux Puree du Jardin^{MD}**, n°. 15697

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Céleri, en petits dés	1 tige	1 tige	1. Enlever les feuilles de la tige du céleri. Hacher le céleri et l'oignon. 2. Chauffer l'huile dans un faitout à feu moyen-vif. Ajouter le céleri, l'oignon et le thym hachés. Remuer jusqu'à ce que les légumes commencent à brunir.
Oignon, moyen, en dés	1	1	
Huile d'olive	2 c. à s.	30 mL	
Thym, feuilles séchées	½ c. à t.	2 mL	
Lait, 2 %	5 t.	1,3 L	3. Ajouter le lait, les grains de maïs, les pommes de terre et du Maïs crémeux Puree du Jardin . Porter à ébullition. Remuer fréquemment et cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (ne pas les faire ramollir).
Maïs en grains, surgelés	1 t.	250 mL	
Pommes de terre, Yukon gold, pelées, en cubes, 0.5 cm (1/4 po)	1	1	
Maïs crémeux Puree du Jardin	½ bac - 1,9 lb	½ bac - (0,9 kg)	Point critique de maîtrise : Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.
Oignon vert, haché finement	3	3	4. Ajouter l'oignon vert au mélange de lait et augmenter le feu pour porter à ébullition. 5. Garnir de ciboulette fraîche.
Ciboulette, fraîche	¼ t.	60 mL	
			Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service. Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).

Soupe aux carottes et gingembre

Rendement : 8 portions

Portion : 250 mL (8 oz)

Temps de préparation : 5 min.

Temps de cuisson : 15 min.



Produit en vedette : **Carottes douces Puree du Jardin^{MD}**, n°. 15698

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

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Fonds de légumes Artisan, préparé	2 t.	500 mL	1. Dans une marmite, porter le fond à ébullition. Ajouter la poudre d'ail, d'oignon, de cari, de gingembre, le sirop d'érable et les Carottes douces Puree du Jardin ; reporter à ébullition. Réduire le feu, couvrir et faire mijoter pendant 5 à 10 minutes. Retirer du feu. 2. Ajouter le lait, et faire cuire à feu doux.
Poudre d'ail	1 c. à t.	5 mL	
Poudre d'oignon	1 c. à t.	5 mL	
Poudre de cari	½ c. à t.	2 mL	
Poudre de gingembre	½ c. à t.	2 mL	
Sirop d'érable	2 c. à t.	10 mL	
Carottes douces Puree du Jardin	½ bac - 1,9 lb	½ bac - (0,9 kg)	Point critique de maîtrise : Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.
Lait, 2 %	2 t.	500 mL	Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.

Soupe pois à la menthe



Campbell's
puree du jardin^{MD}



Une soupe
rafraîchissante qui fera
vibrer vos papilles créée
avec des **Pois au beurre**
Puree du jardin^{MD} et du
Fond de légumes Artisan
de **Campbell's**^{MD}.

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

Soupe pois à la menthe

Rendement : 8 portions

Portion : 250 mL

Temps de préparation : 10 min.

Temps de cuisson : 20 min.



Produit en vedette : **Pois au beurre Pureedujardin^{MD}**, n° 15696

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

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Beurre	1 c. à s.	15 mL	1. Faire fondre le beurre dans un poêlon moyen à feu moyen. Ajouter l'oignon et les poivrons et faire cuire jusqu'à ce que les légumes ramollissent, environ 3 minutes.
Oignon, moyen, en petits dés	1	1	
Poivre, moulu	½ c. à t.	2 mL	
Fonds de légumes Artisan, préparé	4 t.	1 L	2. Ajouter du fond et porter à ébullition.
Pois au beurre Pureedujardin	½ bac -	½ bac -	3. Ajouter les Pois au beurre de Pureedujardin et les petits pois et porter à ébullition. Réduire à feu moyen-doux et faire mijoter pendant 5 minutes.
Petits pois, surgelés	1,9 lb 1 t.	(0,9 kg) 250 mL	
			Point critique de maîtrise : Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F) ou plus pendant 15 secondes.
Jus de citron	2 c. à t.	10 mL	4. Retirer la poêle du feu, ajouter le jus de citron et la menthe et remuer afin de combiner les ingrédients.
Des feuilles de menthe fraîche, émincées	¼ t.	60 mL	
			Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60°C (140°F) ou plus pour le service.
			Remarque relative aux purées : Dans un robot culinaire, réduire en purée de petites quantités à la fois. Réchauffer la soupe jusqu'à ce que sa température interne atteigne 60°C (140°F).

Le point de départ idéal de tout repas qui finit bien!

Campbell's
PREMIÈRE
étape
Bouillons



Première étape^{MC} de Campbell's offre une gamme complète de savoureux bouillons, fonds et bases qui permettent de créer facilement des soupes maison dont vos résidents ne pourront plus se passer. **Préparez ces délicieuses recettes de soupes maison... avec les bouillons Première étape^{MC} de Campbell's :**

- Soupe à l'oignon
- Soupe au bœuf, à l'orge et aux champignons
- Consommé avec julienne de légumes

Soupe à l'oignon

Portions : 16

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6 oz liq.)

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Campbell's
PREMIÈRE
étape

Bouillons

Produit en vedette : Consommé de bœuf condensé de *Campbell's*® 12/1,36 L (48 oz), code n° 01046

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Oignon jaune	8	8	<ol style="list-style-type: none">1. Couper les oignons en fines lamelles.2. Dans une marmite, ajouter l'huile d'olive et faire chauffer à feu moyen-vif.3. Ajouter les oignons et le sucre; cuire environ 30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés et bien dorés.4. Ajouter le consommé de bœuf condensé de Campbell's, l'eau et le poivre dans la marmite. Amener à ébullition; réduire le feu et laisser mijoter 10 minutes de plus.5. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 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> <p>Facultatif : saupoudrer la soupe de parmesan au moment de servir.</p>
Huile d'olive	2 c. à s.	30 mL	
Sucre granulé	2 c. à thé	10 mL	
Consommé de bœuf condensé de Campbell's	Boîte de 48 oz	Boîte de 1,36 L	
Eau	6 t.	6 t.	
Vinaigre balsamique	2 c. à s.	30 mL	
Poivre moulu	2 c. à thé	10 mL	

Soupe au bœuf, à l'orge et aux champignons

Campbell's
PREMIÈRE
étape
Bouillons



Faire sauter le bœuf et les champignons ajoutera de la saveur à cette soupe délicieuse et nourrissante, faite avec du **consommé de bœuf condensé de Campbell's®**

Soupe au bœuf, à l'orge et aux champignons

Portions : 16

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6oz)

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes



Produit en vedette : Consommé de bœuf condensé de Campbell's® 12/1,36 L (48 oz), code n° 01046

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Bœuf, coupé en morceaux de 1,2 cm (½ po)	½ lb	227 g	<ol style="list-style-type: none">1. Faire dorer le bœuf, les champignons et les échalotes dans l'huile d'olive.2. Dans une grande marmite, combiner le Consommé de bœuf condensé de Campbell's et l'eau.3. Ajouter le bœuf, les champignons et les échalotes sautés ainsi que l'orge à la marmite.4. Baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que l'orge soit tendre, de 12 à 15 minutes.5. Poivrer au goût6. Garnir de persil haché (facultatif).
Champignons, tranchés (frais ou en conserve, égouttés)	1 lb	454 g	
Échalotes, hachées grossièrement	2	2	
Huile d'olive	1 c. à soupe	15 mL	
	3 tasses	750 mL	
	3 tasses	750 mL	
Consommé de bœuf condensé de Campbell's	2/3 tasse	165 mL	
Eau	Au goût	Au goût	
Orge à cuisson rapide			
Poivre moulu			
Persil frais, haché (facultatif)			
			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.

Consommé avec julienne de légumes

Campbell's
PREMIÈRE
étape
Bouillons



Préparez cette recette classique en un tour de main avec le
consommé de bœuf condensé de **Campbell's®**

Consommé avec julienne de légumes

Portions : 16

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6 oz)

Temps de cuisson : 10 à 15 minutes

Campbell's
PREMIÈRE
étape
Bouillons

Produit en vedette : Consommé de bœuf condensé de *Campbell's*®, 12/1,36 L (48 oz), code n° 01046

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Carottes, en julienne	1 t.	250 mL	1. Couper les légumes en julienne. Réserver.
Céleri, en julienne	1 t.	250 mL	
Poireau, en julienne	1 t.	250 mL	
Consommé de bœuf condensé de <i>Campbell's</i>	Boîte de 48 oz	1,36 L	2. Combiner le consommé de bœuf condensé de <i>Campbell's</i> et l'eau.
Eau	6 t.	1,5 L	
			3. Amener le consommé dilué à ébullition.
			4. Ajouter les légumes coupés en julienne et cuire à feu moyen pendant 5 minutes.
			5. 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.

Le point de départ idéal de tout repas qui finit bien!

Campbell's
PREMIÈRE
étape^{MC}

Fonds



Préparez ces délicieuses recettes de soupes... avec les fonds *Première étape*^{MC} de Campbell's :

- Soupe aux légumes et au quinoa
- Soupe aux légumes-racines
- Haricots blancs et légumes à la toscane
- Soupe à l'orge et aux champignons
- Soupe aux champignons frais
- Haricots blancs et épinards
- Soupe au poulet et aux pâtes avec citron et épinards
- Soupe style noces à l'italienne
- Dinde, légumes et riz brun
- Haricots blancs et épinards
- Asiatique au bœuf et aux légumes
- Pennes au bœuf avec poivrons rouges et poireaux

***Première étape*^{MC} de Campbell's** offre une gamme complète de savoureux bouillons, fonds et bases qui permettent de créer facilement des soupes maison dont vos résidents ne pourront plus se passer.

Soupe aux légumes et au quinoa

Campbell's
PREMIÈRE
étape

Fonds



Concotez facilement cette soupe nourrissante et réconfortante inspirée d'une recette classique avec le **fond de légumes faible en sodium de Campbell's®**.

Soupe aux légumes et au quinoa

Portions : 25

Quantité par portion : 180 mL (6 oz), plus garnitures

Temps de préparation : 10 à 15 minutes

Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

Campbell's
PREMIÈRE
étape[®]
Fonds

Produit en vedette : Fond de légumes faible en sodium de Campbell's® (code de produit : 23025)

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile d'olive	¼ t.	60 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen; ajouter les oignons et faire sauter pendant 3 minutes, en remuant souvent. 2. Ajouter le céleri, les carottes et le navet; poursuivre la cuisson 5 minutes.
Oignons, en dés	¾ t.	175 mL	
Céleri, en dés	¾ t.	175 mL	
Carottes, en dés	1 t.	250 mL	
Navet, en dés	¾ t.	175 mL	
Fond de légumes faible en sodium de Campbell's, préparé*	11 t.	2,75 L	4. Ajouter le fond de légumes préparé, la sauge et les pommes de terre dans la marmite. Amener à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
Sauge séchée	1 c. à s.	15 mL	
Pommes de terre, pelées et coupées en dés	1 t.	250 mL	
Quinoa, cuit	1 ½ t.	375 mL	5. Ajouter le quinoa cuit, le chou frisé et le persil; laisser mijoter pendant 5 minutes. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.
Chou frisé, haché (frais ou surgelé)	4 oz	112 g	
Persil frais, ciselé	¼ t.	60 mL	
			Point critique de maîtrise : maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
			6. Garnir la soupe de persil au moment de servir (facultatif).

* Diluer le fond concentré dans de l'eau selon un ratio de 3:1, conformément aux directives sur l'emballage

Soupe aux légumes-racines

Portions : 25

Quantité par portion : 180 mL (6 oz), plus garnitures

Temps de préparation : 10 à 15 minutes

Temps de cuisson : 35 à 40 minutes



Produit en vedette : Fond de légumes faible en sodium de Campbell's® (code de produit : 23025)

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif; ajouter les oignons et faire sauter pendant 3 minutes, en remuant souvent.
Oignons, en dés	1 t.	250 mL	
Panais, coupés en dés (surgelés ou frais)	½ lb	227 g	2. Ajouter le panais, les carottes, les patates douces, la courge et le cumin. Poursuivre la cuisson encore 5 minutes.
Carottes, coupées en dés (surgelées ou fraîches)	½ lb	227 g	
Patates douces en conserve, égouttées et hachées	1 ½ lb	680 g	
Courge musquée, coupée en dés (surgelée ou fraîche)	1 ½ lb	680 g	
Cumin, moulu	1 c. à thé	5 mL	
Fond de légumes faible en sodium de Campbell's, préparé*	12 t.	3 L	3. Ajouter le fond de légumes dans la marmite. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres.
Poivre blanc, moulu	1 c. à thé	5 mL	4. Ajouter le poivre et ramener à petit feu. Réduire la soupe en purée jusqu'à consistance homogène. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.
Coriandre fraîche, ciselée (facultatif)	½ t.	125 mL	
			Point critique de maîtrise : maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
			5. Garnir la soupe de coriandre ciselée au moment de servir (facultatif).

* Diluer le fond concentré dans de l'eau selon un ratio de 3:1, conformément aux directives sur l'emballage

Soupe à la toscane aux haricots blancs et aux légumes



Le fond de légumes faible en sodium de Campbell's® rend cette délectable soupe facile à préparer. Elle déborde de bons légumes et convient aux régimes végétariens.

Soupe à la toscane aux haricots blancs et aux légumes

Portions : 25 Quantité par portion : 180 mL (6 oz), plus garnitures



Produit en vedette : Fond de légumes faible en sodium de Campbell's® (code de produit : 23025)

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Fond de légumes faible en sodium de Campbell's, préparé	13 2/3 tasses	3,4 L	1. Portez le fond à ébullition dans une marmite à feu moyen-vif, réduire le feu et garder au chaud.
Huile d'olive	2 ½ c. à thé	13 mL	2. Chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Faire revenir l'oignon, le poireau et l'ail dans l'huile jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter le reste des ingrédients, à l'exception du fond, des tomates, du persil et des haricots. Faire revenir 2 minutes en remuant.
Oignon, en dés	4 oz	113 g	
Ail, émincé	1 ½ c. à thé	8 mL	
Poireaux, tranchés finement	1 1/3 oz	38 g	
Carottes, en dés	7 ¼ oz	206 g	3. Ajouter le fond et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
Céleri, tranché finement	3 1/3 oz	94 g	
Poivron rouge, coupé en dés	3 ¾ oz	106 g	
Courgette, en dés	7 oz	199 g	
Tomates italiennes en conserve, en dés (non égouttées)	1 ¼ tasse	315 mL	4. Ajouter les tomates, le persil, les haricots et le poivre noir. Laisser mijoter 5 minutes pour réchauffer le tout et servir. 5. 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.
Persil, haché grossièrement	1 c. à soupe	15 mL	
Haricots blancs en conserve, rincés et égouttés	2 1/3 tasse	590 mL	
Poivre noir, moulu	½ c. à thé	3 mL	

* Diluer le fond concentré dans de l'eau selon un ratio de 3:1, conformément aux directives sur l'emballage

Soupe à l'orge et aux légumes

Portions : 25 Quantité par portion : 180 mL (6 oz)



Produit en vedette : Fond de légumes faible en sodium de Campbell's® (code de produit : 23025)

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile végétale	3 c. à soupe	45 mL	1. Dans une marmite à feu moyen-vif, chauffer l'huile; ajouter l'oignon et faire sauter pendant 3 minutes. 2. Ajouter les carottes et la sauge et faire sauter 2 minutes de plus.
Oignons doux, émincés	13 ¼ oz	375 g	
Carottes, en dés	1 lb, 6 ¼ oz	631 g	
Sauge, séchée, frottée	1 c. à soupe, 2 c. à thé	25 mL	
Fond de légumes faible en sodium de Campbell's, préparé	13 ⅔ tasses	3,4 L	3. Ajouter le fond et la pâte de tomate, et porter à ébullition; incorporer l'orge, réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes. 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.
Pâte de tomate	¼ tasse, 1 c. à thé	65 mL	4. Garnir chaque portion de 2 c. à thé (10 mL) de ciboulette hachée et de 1 c. à thé (5 mL) de crème sure faible en gras.
Orge, cuite et égouttée	2 lb	908 g	
Ciboulette, hachée	1 tasse	250 mL	
Crème sure faible en gras	½ tasse	125 mL	
* 260 g d'orge sèche donne 908 g d'orge cuite			

* Diluer le fond concentré dans de l'eau selon un ratio de 3:1, conformément aux directives sur l'emballage

Soupe aux champignons frais

Portions : 25

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6 oz), plus garnitures

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

Campbell's
PREMIÈRE
étape™

Fonds

Produit en vedette : Fond de légumes faible en sodium de Campbell's® (code de produit : 23025)

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Beurre, non salé, ou huile végétale	¼ tasse	80 mL	<ol style="list-style-type: none">1. Dans une marmite, faire chauffer le beurre à feu moyen-vif; ajouter les oignons et faire sauter pendant 3 minutes.2. Ajouter les champignons à la marmite et faire sauter le mélange en remuant souvent, de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les champignons soient presque secs.3. Incorporer le xérès; amener à ébullition et laisser réduire le liquide presque complètement.
Oignons, émincés	8 oz	227 g	
Champignons frais, hachés grossièrement	2,2 lb	1 kg	
Xérès sec ou madère	¾ tasse	175 mL	
Fond de légumes faible en sodium de Campbell's, préparé	16 tasses	4 L	<ol style="list-style-type: none">4. Ajouter le fond et porter à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter pendant 10 minutes.
Feuilles de thym, émincées	¼ tasse	60 mL	<ol style="list-style-type: none">5. Ajouter le poivre et le thym. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 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>
Poivre blanc, moulu	1 c. à soupe	15 mL	
Brins de thym frais (facultatif)	25 brins	25 brins	
			<ol style="list-style-type: none">6. Garnir chaque portion d'un brin de thym, au goût.

Soupe aux haricots blancs et aux épinards

Portions : 25 Quantité par portion : 180 mL (6 oz liq.), plus garnitures



Produit en vedette : Fond de légumes faible en sodium de Campbell's® (code de produit : 23025)

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile d'olive ou huile végétale	3 c. à soupe, 1 c. à thé	50 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen; ajouter l'ail et faire revenir 2 minutes, en remuant souvent pour éviter qu'il ne brûle. 2. Ajouter les épinards et poursuivre la cuisson pendant 1 minute.
Ail, émincé	3 c. à soupe, 1 c. à thé	50 mL	
Épinards, surgelés	11 ¼ oz	320 g	
Fond de légumes faible en sodium de Campbell's, préparé*	15 ⅔ tasses	3,75 L	3. Ajouter le fond et porter à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter pendant 10 minutes.
Haricots blancs en conserve, égouttés	6 ¼ tasses	1,6 L	4. Ajouter les haricots et laisser mijoter pendant 5 minutes. Ajouter le poivre et le parmesan; ramener à petit feu. 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. 5. Garnir chaque portion de parmesan râpé supplémentaire, si désiré.
Poivre noir, concassé	2 ½ c. à thé	12,5 mL	
Parmesan	½ tasse	125 mL	
Parmesan supplémentaire, pour la garniture (facultatif)	⅓ tasse	80 mL	

* Diluer le fond concentré dans de l'eau selon un ratio de 3:1, conformément aux directives sur l'emballage

Soupe au poulet et aux pâtes avec citron et épinards



Une version réconfortante d'une soupe classique bien connue qui se compose de coquillettes, d'épinards et de **fond de poulet faible en sodium de Campbell's®**.

Soupe au poulet et aux pâtes avec citron et épinards

Portions : 25

Quantité par portion : 180 mL (6 oz), plus garnitures

Temps de préparation : 10 à 15 minutes

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

Produit en vedette : Fond de poulet faible en sodium de *Campbell's*® (code : 23026)

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile d'olive	2 c. à s.	30 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen; ajouter les oignons et l'ail, puis faire sauter pendant 3 minutes, en remuant souvent.
Oignons, en dés	1 t.	250 mL	
Ail, émincé	1 c. à s.	15 mL	
Carottes, en dés	1 t.	250 mL	2. Ajouter les carottes et poursuivre la cuisson 2 minutes.
Fond de poulet faible en sodium de <i>Campbell's</i>, préparé*	15 t.	3,75 L	3. Ajouter le fond préparé et le poulet coupé en dés et porter à ébullition; baisser le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes.
Poulet cuit, en dés	1 lb et 4 oz	568 g	
Coquillettes, cuites**	1 lb et 1 oz	485 g	4. Ajouter les pâtes, le zeste de citron et le jus de citron. Cuire pendant 1 minute. Ajouter les épinards et le poivre blanc.
Zeste de citron	3 c. à s.	45 mL	
Jus de citron	¼ t.	60 mL	5. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.
Jeunes épinards frais, hachés**	6 oz	168 g	
Poivre blanc, moulu	1 ¼ c. à thé	6 mL	
**Astuces du chef :			Point critique de maîtrise : maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
<ul style="list-style-type: none">• 220 g de pâtes sèches correspondent à 485 g de pâtes cuites• 180 g d'épinards correspondent à 5 tasses d'épinards tassés. Si vous ne trouvez pas d'épinards frais, optez pour des épinards surgelés.			

* Diluer le fond concentré dans de l'eau selon un ratio de 3:1, conformément aux directives sur l'emballage

Soupe style noces à l'italienne

Portions : 25

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6 oz), plus garnitures

Temps de cuisson : 40 minutes

Campbell's
PREMIÈRE
étape
Fonds

Produit en vedette : **Fond de poulet faible en sodium de Campbell's®** (code de produit : 23026)

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif; ajouter les oignons et faire sauter pendant 3 minutes, en remuant souvent. 2. Faire sauter les boulettes de viande jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées (environ 3 minutes).
Oignons, en dés	1 t.	250 mL	
Boulettes de viande précuites de ½ po (1 cm)	2,5 lb	1,25 kg	
Fond de poulet faible en sodium de Campbell's, préparé*	14 t.	3,5 L	3. Ajouter le fond de poulet faible en sodium de Campbell's préparé dans la marmite et amener à ébullition.
Pâtes orzo sèches	6 oz	175 g	4. Ajouter les pâtes et porter de nouveau à ébullition. 5. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 30 minutes.
Épinards surgelés, hachés	8 oz	227 g	6. Ajouter les épinards et le persil.
Persil frais, ciselé	½ t.	125 mL	7. 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.

* Diluer le fond concentré dans de l'eau selon un ratio de 3:1, conformément aux directives sur l'emballage

Dinde, aux légumes et au riz sauvage

Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz), plus garnitures

Campbell's
PREMIÈRE
étape

Fonds

Produit en vedette : **Fond de poulet Artisan de Campbell's®**, n° 16922

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Huile végétale Oignons doux, émincés Céleri, émincé Carottes, hachées finement	3 c. à s. 1 t. 1 ½ t. 1 ½ t.	45 mL 250 mL 375 mL 375 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen; ajouter les oignons et cuire pendant 2 minutes. Ajouter le céleri et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes, en remuant souvent.
Poitrine de dinde, désossée, cuite et coupée en cubes de 1 po (1,5 cm)	1,5 lb	0,75 kg	2. Ajouter les cubes de dinde et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tout juste cuits, environ 3 minutes.
Fond de poulet Artisan de Campbell's non dilué Eau	¾ t. 16 t.	180 mL 4 L	3. Ajouter l'eau et le fond, et amener à ébullition; réduire le feu et faire mijoter 8 minutes, en remuant souvent.
Huile végétale Farine	1 t. 1 t.	250 mL 250 mL	4. Dans une sauteuse, faire chauffer 6 oz d'huile végétale; ajouter la farine et faire cuire jusqu'à l'obtention d'un roux. Ajouter au roux la soupe chaude et laisser mijoter pendant 10 minutes, en s'assurant que le roux est cuit et prend de l'expansion et en remuant souvent.
Riz sauvage, cuit à la vapeur* Sauge, séchée, frottée Poivre noir, moulu	1 ½ t. 1 c. à s. 1 c. à t.	375 mL 15 mL 5 mL	5. Ajouter le riz et la sauge; ramener à petit feu. 6. Assaisonner la soupe avec sauge et poivre. 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.
Sauge, fraîche (facultatif)	16 feuilles	16 feuilles	7. Garnir chaque portion d'une feuille de sauge fraîche.

* On peut aussi utiliser un mélange de riz sauvage et de riz brun cuit à la vapeur.

Soupe aux haricots blancs et aux épinards

Rendement : 16 portions

Portion : 250 mL (8 oz), plus garnitures

Campbell's
PREMIÈRE
étape

Fonds

Produit en vedette : Fond de légumes Artisan de *Campbell's*®, n° 16923

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile d'olive ou huile végétale	2 c. à s.	30 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif; ajouter l'ail et faire sauter pendant 2 minutes, en remuant souvent. 2. Ajouter les épinards et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. 3. Incorporer le vin; amener à ébullition et laisser réduire le liquide presque complètement.
Épinards, surgelés	2 t.	500 mL	
Ail, grillé et écrasé	2 c. à s.	30 mL	
Vin blanc sec	½ t.	125 mL	
Fond de légumes Artisan de <i>Campbell's</i>, non dilué	1 t.	250 mL	4. Ajouter le fond et l'eau et porter à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter pendant 10 minutes.
Eau	8 t.	2 L	
Haricots blancs miniatures, cuits (pas en conserve)	4 t.	1 L	5. Ajouter les haricots et laisser mijoter pendant 5 minutes. Ajouter le poivre et ramener à petit feu. 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.
Poivre noir, concassé	1 ½ c. à t.	7,5 mL	
Parmesan, pour la garniture (facultatif)	1/3 t.	80 mL	
			6. Garnir chaque portion de 1 cuillère à thé de parmesan râpé.

Soupe asiatique aux légumes et au bœuf



Ajoutez au **fond de bœuf Artisan de Campbell's®** un mélange de légumes asiatique pour créer cette soupe savoureuse et colorée.

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

Soupe asiatique aux légumes et au bœuf

Rendement : 16 portions Portion : 250 mL (8 oz)

Campbell's
PREMIÈRE
étape

Fonds

Produit en vedette : **Fond de bœuf Artisan de Campbell's®**, n° 16921

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Fond de bœuf Artisan de Campbell's, non dilué	½ t.	125 mL	1. Dans une marmite, amener le fond et l'eau à ébullition; réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes.
Eau	16 t.	4 L	
Chou, déchiqueté	4 t.	1 L	2. Ajouter les légumes et le poivre, et laisser mijoter 5 minutes de plus.
Carottes, râpées	3 t.	750 mL	
Poivrons rouges, en dés	2 t.	500 mL	
Gingembre frais, émincé	¼ t.	60 mL	
Poivre rouge, moulu	¼ t.	2 mL	
Ciboule, hachée	1 t.	250 mL	3. Incorporer la ciboule et la sauce soya, et ramener à petit feu.
Sauce soya à faible teneur en sodium	¼ t.	60 mL	
Œufs, battus	3 gros	3 gros	4. Au fouet, incorporer les œufs battus jusqu'à ce qu'ils soient répartis uniformément. 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.

Pennes au bœuf avec soupe aux poivrons rouges et aux poireaux

Rendement : 16 portions **Portion** : 250 mL (8 oz)



Produit en vedette : **Fond de bœuf Artisan de Campbell's®**, n° 16921

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Beurre, non salé, ou huile végétale Poireaux, parés, lavés et tranchés	3 c. à s. 4 t.	45 mL 1 L	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-doux; ajouter les poireaux et faire sauter pendant 3 minutes. Réduire le feu, couvrir et poursuivre la cuisson pendant 8 à 10 minutes, en remuant de temps à autre et en ajoutant de l'eau s'ils s'assèchent trop.
Fond de bœuf Artisan de Campbell's, non dilué Eau	½ t. 4 t.	125 mL 1 L	2. Ajouter le fond et l'eau et porter à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter pendant 10 minutes.
Pennes, cuits Poivrons rouges, en julienne Poivre noir, moulu Persil frais, haché fin	2 t. 2 t. 1 c. à t. 1 t.	500 mL 500 mL 5 mL 250 mL	3. Ajouter les penne, les poivrons rouges, le poivre et le persil, et laisser mijoter pendant 5 minutes. 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.

Le point de départ idéal de tout repas qui finit bien!

Campbell's
PREMIÈRE
étape

Bases



Préparez ces merveilleuses recettes de soupes... avec les bases de soupe concentrées *Première étape*^{MC} de *Campbell's* :

- Soupe Stracciatella
- Soupe thaïe à la citrouille
- Crème de brocoli et de cheddar
- Chaudrée de saumon du littoral
- Soupe à la dinde Tetrazzini
- Crème de poulet et chou-fleur
- Crème de légumes (différentes variantes)

Première étape*^{MC} de *Campbell's offre une gamme complète de savoureux bouillons, fonds et bases qui permettent de créer facilement des soupes maison dont vos résidents ne pourront plus se passer.

Soupe Stracciatella

Portions : 25

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6 oz)

Temps de cuisson : 5 minutes

Campbell's
PREMIÈRE
étape

Bases

Produit en vedette : Base de soupe concentrée Pho à la vietnamienne de Campbell's® (code de produit : 24463)

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Base de soupe concentrée Pho à la vietnamienne de Campbell's, préparée*	17 ⅓ t.	4,4 L	1. Faire chauffer la base de soupe jusqu'à ébullition. Laisser mijoter et préparer le reste des ingrédients pendant ce temps.
Fécule de maïs	½ t.	125 mL	2. Mélanger la fécule de maïs, l'eau, le gingembre et la poudre d'ail. Au fouet, combiner ce mélange avec la base de soupe chaude jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Faire chauffer à feu vif jusqu'à ébullition, en remuant de temps à autre.
Eau	¾ t.	180 mL	
Gingembre, moulu	2 c. à s.	30 mL	
Poudre d'ail	1 ¼ c. à thé	6 mL	
Gros œufs**	12	12	3. Entre-temps, battre les œufs dans un petit bol. Dès que la soupe se met à bouillir, incorporer les œufs battus à l'aide d'une fourchette en faisant des mouvements circulaires pour créer des filaments.
Huile de sésame	1 ½ c. à thé	8 mL	
Oignons verts émincés	2 ¼ t.	560 mL	
Oignons verts, pour décorer (facultatif)	½ t.	125 mL	4. Incorporer l'huile de sésame et 2 ¼ tasses d'oignons verts; remuer pour bien mélanger.
			5. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.
			6. Servir immédiatement et garnir d'oignons verts (facultatif). Point critique de maîtrise : maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
** 12 œufs correspondent à une quantité d'environ 540 mL d'œufs sous forme liquide			

* Diluer la base de soupe concentrée dans de l'eau, à parts égales, conformément aux directives sur l'emballage

Soupe à la citrouille à la thaï

Portions : 25

Quantité par portion : 180 mL (6 oz)



Produit en vedette : Base de soupe concentrée au cari et à la noix de coco à la thaï de Campbell's® (code de produit : 24464)

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile végétale	⅓ t.	80 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen, puis faire sauter les oignons et l'ail pendant 3 minutes, en remuant souvent.
Oignons, émincés	1 ½ t.	375 mL	
Ail, émincé	1 c. à s.	15 mL	
Base de soupe concentrée au cari et à la noix de coco à la thaï de Campbell's, préparée*	15 t.	3,75 L	2. Ajouter la base de soupe au cari et à la noix de coco à la thaï de Campbell's préparée. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes.
Purée de citrouille sans assaisonnement, en conserve	6 t.	1,5 L	3. Ajouter la purée de citrouille et une quantité suffisante d'eau pour obtenir une belle consistance. Laisser mijoter pendant 10 minutes. 4. Ajouter le lait de coco et relever la soupe avec le jus de lime. 5. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes. 6. Réduire la soupe en purée pour obtenir une texture plus lisse (facultatif). 7. Garnir la soupe de coriandre ciselée au moment de servir (facultatif). Point critique de maîtrise : maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
Eau (quantité à l'œil)	½ t.	125 mL	
Lait de coco léger	1 t.	250 mL	
Jus de lime	2 c. à s.	30 mL	
Coriandre, ciselée (facultatif)	¾ t.	185 mL	

* Diluer la base de soupe concentrée dans de l'eau, à parts égales, conformément aux directives sur l'emballage

Crème de brocoli et de cheddar

Campbell's
PREMIÈRE
étape

Bases



Préparez cette savoureuse soupe réconfortante en un tour de main avec la **base de soupe concentrée Crème classique** de **Campbell's®**

Crème de brocoli et de cheddar

Portions : 25

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6 oz), plus garnitures

Temps de cuisson : 30 à 35 minutes

Campbell's
PREMIÈRE
étape

Bases

Produit en vedette : Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's® (code : 24460)

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Beurre	¼ t.	60 mL	<ol style="list-style-type: none">1. Dans une grande casserole ou un faitout, faire fondre le beurre à feu moyen.2. Ajouter les oignons et les cuire de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Ajouter la muscade et les brocolis.3. Préparer la base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's®* selon les directives sur l'emballage.4. Réduire le feu à doux et laisser mijoter de 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le brocoli soit tendre.5. Pendant que la soupe mijote, porter une casserole d'eau à ébullition et ajouter la tasse de bouquets de brocoli réservée. Cuire 1 ou 2 minutes, puis les égoutter et les passer sous l'eau froide. Réserver le brocoli.6. Dans la casserole, ajouter le fromage, une poignée à la fois; remuer jusqu'à ce que chaque poignée ait complètement fondu avant d'ajouter la suivante.7. Parsemer de cheddar pour décorer au moment de servir. <p>Point critique de maîtrise : maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.</p>
Oignon jaune, haché finement	1 t.	250 mL	
*Bouquets de brocoli, hachés	6 t.	1,5 L	
Muscade	½ c. à thé	3 mL	
Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's®, préparée	10 t.	2,5 L	
Fromage cheddar, râpé	2 t.	500 mL	
Sel et poivre, au goût			

*Des bouquets de brocoli surgelés peuvent être utilisés.

* Diluer la base de soupe concentrée dans de l'eau, à parts égales, conformément aux directives sur l'emballage

Chaudrée de saumon du littoral

Campbell's
PREMIÈRE
étape
Bases



Préparez cette chaudrée de saumon du littoral à la fois délicieuse et nourrissante avec la **base de soupe concentrée** Crème classique de **Campbell's®**.

Chaudrée de saumon du littoral

Portions : 25

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6 oz), plus garnitures

Temps de cuisson : 26 à 30 minutes



Produit en vedette : Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's® (code : 24460)

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Margarine	¼ t. et 1 c. à s.	75 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer la margarine à feu moyen; ajouter les oignons et faire sauter pendant 3 minutes.
Oignons, hachés	5 oz	142 g	2. Ajouter le céleri et le poivron vert, puis faire sauter pendant 3 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que les légumes se soient attendris.
Céleri, haché	4 oz	113 g	
Poivron vert, haché	5 ½ oz	156 g	
Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's, préparée*	14 t.	3,6 L	3. Ajouter la base de soupe préparée et les pommes de terre dans la marmite; porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
Pommes de terre, pelées et coupées en dés	15 ⅓ oz	435 g	4. Ajouter le saumon et l'aneth. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.
Saumon cuit, émietté**	1 lb et 1 oz	483 g	
Aneth frais, ciselé	3 c. à s.	45 mL	
			Point critique de maîtrise : maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
			5. Garnir d'aneth au moment de servir (facultatif).

** Il est possible d'utiliser du saumon sockeye en conserve.

* Diluer la base de soupe dans de l'eau, à parts égales, conformément aux directives sur l'emballage

Soupe à la dinde Tetrazzini

Portions : 25

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6 oz)

Temps de cuisson : 26 à 30 minutes



Produit en vedette : Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's® (code : 24460)

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif; ajouter les oignons et faire sauter pendant 3 minutes. 2. Ajouter les carottes, le céleri et les champignons; poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. 3. Ajouter la base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's , puis amener à ébullition. 4. Incorporer les nouilles et la dinde; baisser le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient tendres. 5. Ajouter les petits pois. 6. 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. 7. Garnir de persil ciselé au moment de servir (facultatif).
Oignons, émincés	¾ t.	187 mL	
Carottes, en dés	1 t.	250 mL	
Céleri, en dés	½ t.	125 mL	
Champignons tranchés, en conserve (égouttés)	1 t.	250 mL	
Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's, préparée*	14 t.	3,5 L	
Nouilles aux œufs moyennes	7 ½ oz	213 g	
Poitrine de dinde cuite, effilochée**	15 oz	420 g	
Petits pois, surgelés	2 ½ t.	625 mL	
Persil ciselé, pour la garniture (facultatif)	½ t.	125 mL	

** Variante : remplacer la dinde par du poulet cuit

* Diluer la base de soupe dans de l'eau, à parts égales, conformément aux directives sur l'emballage

Crème de poulet et chou-fleur

Portions : 25

Quantité par portion : 180 mL (6 oz), plus garnitures

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 26 à 30 minutes



Produit en vedette : Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's® (code : 24460)

INGRÉDIENTS	MESURES	MESURES	DIRECTIVES
	IMPÉRIALES	MÉTRIQUES	
Margarine	⅓ t.	75 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer la margarine à feu moyen; ajouter les oignons et faire sauter pendant 3 minutes. 2. Ajouter le céleri, puis poursuivre la cuisson 3 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que les légumes se soient attendris.
Oignons, hachés	¾ t.	175 mL	
Chou-fleur surgelé, haché	1,5 lb	680 g	
Base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's, préparée*	14 t.	3,6 L	3. Ajouter la base de soupe concentrée Crème classique de Campbell's préparée dans la marmite; porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.
Poulet cuit, en dés	1,2 lb	545 g	4. Ajouter le poulet et le persil. 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.
Persil frais, ciselé	3 c. à s.	45 mL	
			5. Garnir de persil au moment de servir (facultatif).

* Diluer la base de soupe dans de l'eau, à parts égales, conformément aux directives sur l'emballage

Crème de légumes (différentes variantes)

Portions : 25

Temps de préparation : 10 minutes

Quantité par portion : 180 mL (6 oz), plus garnitures

Temps de cuisson : 26 à 30 minutes



Produit en vedette : Base de soupe concentrée Crème classique de *Campbell's*® (code : 24460)

INGRÉDIENTS	MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	DIRECTIVES
Margarine	¼ t.	60 mL	1. Dans une marmite, faire chauffer la margarine à feu moyen; ajouter les oignons et faire sauter pendant 3 minutes.
Oignons, hachés Mélange de légumes, frais ou surgelés, hachés**	¾ t. 2,2 lb	175 mL 1 kg	2. Ajouter le mélange de légumes, puis poursuivre la cuisson 3 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que les légumes se soient attendris.
Base de soupe concentrée Crème classique de <i>Campbell's</i>, préparée*	14 t.	3,6 L	3. Ajouter la base de soupe concentrée Crème classique de <i>Campbell's</i> dans la marmite; porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
Persil, ciselé (facultatif)	½ t.	125 mL	5. Si désiré, réduire la soupe en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Chauffer jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.
**carottes, haricots verts, chou-fleur, brocoli, champignons ou autres légumes appropriés (frais ou surgelés)			Point critique de maîtrise : maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.
Pour les variantes : utilisez toujours des oignons et une quantité totale de 1 kg de légumes et d'aliments protéinés au choix.			6. Garnir de persil ciselé au moment de servir (facultatif).
Aliments protéinés sains : poulet, dinde ou jambon en dés, petites crevettes, palourdes, poisson, fromage			Combinaisons suggérées : Brocoli et chou-fleur Champignons et poulet Poireaux et poivrons rouges Poireaux et patates douces Épinards (surgelés) Dinde et courge Maïs rôti et pommes de terre

* Diluer la base de soupe dans de l'eau, à parts égales, conformément aux directives sur l'emballage



**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