

*Résidences pour personnes âgées*

*Campbell's.*  
COLLECTION DE  
**texturemodifiée**



**Pâté chinois**  
fait avec le boeuf Primepure®  
de Campbell's® et servi avec les  
Carottes sucrées Pureedujardin™

*Un bon goût maison comme chez vous*

*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de bœuf en purée confectionnées avec le*  
**Rôti de bœuf**



Bœuf bourguignon en purée.....	3
Chili con carne en purée .....	4
Boulettes à la sauce aigre-douce en purée .....	5
Hachis parmentier en purée .....	6
Ragoût de bœuf en purée .....	7
Rôti de bœuf et raifort en purée .....	8

# Bœuf bourguignon en purée

Donne : 18 portions

Portion : 113 g (3 ¾ oz)

Mesure : n° 10

18  
portions

18  
portions

Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
1 c. à thé	Poudre d'oignon	5 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
¼ c. à thé	Thym moulu	1 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Ajouter les ingrédients restants. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des Carottes sucrées **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.

# Chili con carne en purée

Donne : 18 portions

Portion : 125 g (4 oz)

Mesure : n° 8



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
1 c. à soupe	Poudre de chili	15 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
1 c. à thé	Cumin moulu	5 mL
1 lb 2 oz	Cheddar, râpé (facultatif)	510 g

1. Décongeler le produit **Primepuree**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des légumes en purée, comme les Haricots verts **Campbell's® Pureedujardin**<sup>MC</sup>.  
Garnir de cheddar râpé (facultatif).

# Boulettes à la sauce aigre-douce en purée

Donne : 18 portions

Portion : 125 g (4 oz)

Mesure : n° 8



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
¼ tasse	Ketchup	75 mL
1 c. à soupe	Cassonade	15 mL
1 tasse	Sauce aigre-douce, lisse (facultative)	250 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des Haricots verts **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>** et une purée de pommes de terre.  
Garnir chaque portion de 1 c. à soupe de sauce aigre-douce.

# Hachis parmentier en purée

Donne : 18 portions

Portion : 210 g (7 oz)

Mesure : Tailler en portions rectangulaires de 7,5 cm x 5 cm (3 po x 2 po)



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Sauce Worcestershire	30 mL
¼ tasse	Ketchup	75 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
<b>Garniture :</b>		
2 lb 4 oz	Purée de pommes de terre crémeuse, préparée	2,25 L

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre dans un bol. Ajouter le reste des ingrédients sauf les pommes de terre. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un moule de 23 cm x 30 cm (9 po x 12 po) peu profond. Étaler la purée de pommes de terre et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).
5. Tailler en 18 portions de 7,5 cm x 5 cm (3 po x 2 po).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des Carottes sucrées ou du Maïs en crème **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**. Garnir de sauce barbecue.

# Ragoût de bœuf en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 180 g (6 oz)  
Mesure : Deux fois la mesure n° 12 ou portions de 7,5 cm x 5 cm  
(3 po x 2 po)



Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
18 portions		18 portions
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
3 tasses	Carottes sucrées Campbell's® Pureedujardin <sup>MC</sup>	720 mL
1 ½ tasse	Pois au beurre Campbell's® Pureedujardin <sup>MC</sup>	360 mL
1 c. à thé	Paprika	5 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
1 c. à thé	Basilic séché, moulu	5 mL

1. Décongeler les produits **Primepuree<sup>MD</sup>** et **Pureedujardin<sup>MC</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Dans un bol, ajouter le paprika, la poudre d'ail et le basilic séché au produit **Primepuree<sup>MD</sup>**. Bien mélanger le tout.
3. Étaler le bœuf **Primepuree<sup>MD</sup>** au fond d'un moule de 23 cm x 30 cm (9 po x 12 po). Répartir les Pois au beurre **Pureedujardin<sup>MC</sup>** uniformément. Étaler l'étage final de Carottes sucrées **Pureedujardin<sup>MC</sup>**.
4. Couvrir.
5. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).
6. Tailler en portions de 7,5 cm x 5 cm (3 x 2 po). Il est aussi possible de servir chaque portion en utilisant deux mesures n° 12.

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre.

# Rôti de bœuf et raifort en purée

Donne : 18 portions

Portion : 100 g (3 ¼ oz)

Mesure : n° 10



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
1 c. à thé	Poudre d'oignon	5 mL
1 c. à soupe	Raifort, en purée	15 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Dans un bol, préparer le bouillon. Ajouter le reste des ingrédients au Rôti de bœuf **Primepuree<sup>MD</sup>**. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des Haricots verts **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.



*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de poulet en purée confectionnées avec le*  
**Poulet rôti**



Poulet barbecue en purée .....	10
Pâté au poulet en purée .....	11
Poulet teriyaki en purée.....	12
Poulet à l'orange en purée .....	13
Poulet aux fines herbes en purée .....	14
Poulet cacciatore en purée.....	15
Poulet aigre-doux en purée .....	16
Poulet au miel et à l'ail en purée .....	17

# Poulet barbecue en purée

Donne : 18 portions

Portion : 110 g (3 ¾ oz)

Mesure : n° 10



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
1 ¼ tasse	Sauce barbecue	325 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**, comme les Carottes sucrées. Garnir chaque portion d'une cuillère à soupe (15 mL) supplémentaire de sauce barbecue.

# Pâté au poulet en purée

Donne : 18 portions

Portion : 125 g (4 oz)

Mesure : n° 8



18 portions	Ingrédients	18 portions
Mesures impériales		Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
1 ½ tasse	Carottes sucrées Campbell's® Pureedujardin <sup>MC</sup>	360 mL
1 ½ tasse	Pois au beurre Campbell's® Pureedujardin <sup>MC</sup>	360 mL
½ tasse	Soupe Crème de poulet Campbell's®, en purée (non diluée)	125 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL

1. Décongeler les produits **Primepuree<sup>MD</sup>** et **Pureedujardin<sup>MC</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre et du Maïs en crème **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.

Remplacer le Poulet rôti **Campbell's® Primepuree<sup>MD</sup>** par la Dinde rôtie pour créer un pâté à la dinde en purée.

# Poulet teriyaki en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 90 g (3 oz)  
Mesure : n° 12



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
¼ tasse	Sauce teriyaki	75 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Garnir chaque portion d'une cuillère à soupe (15 mL) supplémentaire de sauce teriyaki.

# Poulet à l'orange en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 125 g (4 oz)  
Mesure : n° 8



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 tasses	Carottes sucrées Campbell's® Pureedujardin <sup>MC</sup>	480 mL
¼ tasse	Concentré de jus d'orange	75 mL
2 c. à soupe	Cassonade	30 mL
1 c. à thé	Gingembre, moulu	5 mL

1. Décongeler les produits **Primepuree<sup>MD</sup>** et **Pureedujardin<sup>MC</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des Pois au beurre **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.

# Poulet aux fines herbes en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 113 g (3 ¾ oz)  
Mesure : n° 10



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
¼ tasse	Jus de citron	75 mL
2 c. à thé	Mélange de fines herbes à l'italienne, moulues	10 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Dans un bol, combiner les ingrédients. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre et du Maïs en crème **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.

Remplacer le Poulet rôti **Campbell's® Primepuree<sup>MD</sup>** par la Dinde rôtie pour créer de la dinde aux fines herbes en purée.

# Poulet cacciatore en purée

Donne : 18 portions  
 Portion : 125 g (4 oz)  
 Mesure : n° 8



18  
portions

Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
½ tasse	Sauce aux tomates, en purée	125 mL
1 c. à thé	Mélange de fines herbes à l'italienne	5 mL
¾ tasse	Parmesan, râpé finement	180 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des Pois au beurre ou des Carottes sucrées **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.

Garnir chaque portion d'une cuillère à soupe (15 mL) supplémentaire de sauce aux tomates en purée.

# Poulet aigre-doux en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 125 g (4 oz)  
Mesure : n° 8



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
¼ tasse	Ketchup	75 mL
1 c. à soupe	Cassonade	15 mL
1 tasse	Sauce aigre-douce, lisse	250 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des Pois au beurre **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.

Garnir chaque portion d'une cuillère à soupe (15 mL) supplémentaire de sauce aigre-douce.



# Poulet au miel et à l'ail en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 113 g (3 ¾ oz)  
Mesure : n° 10



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Miel	30 mL
1 c. à soupe	Moutarde de Dijon	15 mL
1 c. à soupe	Cassonade	15 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
1 tasse	Compote de pommes	250 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des Carottes sucrées **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.  
Garnir chaque portion d'une cuillère à soupe (15 mL) supplémentaire de compote de pommes.

*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de porc en purée confectionnées avec le*  
**Rôti de porc**



Côtelettes de porc au barbecue en purée.....	19
Porc aigre-doux en purée.....	20

# Côtelettes de porc au barbecue en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 113 g (3 ¾ oz)  
Mesure : n° 10



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de porc Campbell's® Primepuree <sup>MC</sup>	1,7 kg (1 bac)
¾ tasse	Sauce barbecue	175 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**, comme les Carottes sucrées. Garnir chaque portion d'une cuillère à soupe (15 mL) supplémentaire de sauce barbecue.

# Porc aigre-doux en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 125 g (4 oz)  
Mesure : n° 8



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de porc Campbell's® Primepuree <sup>MC</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Ketchup	30 mL
1 c. à soupe	Cassonade	15 mL
1 tasse	Sauce aigre-douce, lisse	250 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des Pois au beurre **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>** et une purée de pommes de terre.  
Garnir chaque portion d'une cuillère à soupe (15 mL) supplémentaire de sauce aigre-douce.

*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de dinde en purée confectionnées avec la*  
**Dinde rôtie**



Dinde rôtie en purée avec sauce et canneberges.....	22
Dinde divan en purée .....	23
Casserole à la dinde au miel et à la moutarde de Dijon en purée .....	24

# Dinde rôtie en purée avec sauce et canneberges

Donne : 18 ou 3 portions

Portion : 113 g (3 ¾ oz)

Mesure : n° 10

18 portions	3 portions		18 portions	3 portions
Mesures impériales		Ingrédients	Mesures métriques	
3,75 lb (1 bac)	9 oz	Dinde rôtie <i>Campbell's® Primepuree<sup>MD</sup></i>	1,71 kg (1 bac)	270 g
¼ tasse	2 c. à thé	Bouillon de poulet <i>Campbell's® faible en sodium</i> , préparé	75 mL	10 mL
½ tasse	1 c. à soupe	Gelée de canneberges	125 mL	15 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Dans un bol, diluer le bouillon avec de l'eau. Ajouter les ingrédients restants. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des Pois au beurre **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**  
Garnir chaque portion d'une cuillère à soupe (15 mL) supplémentaire de gelée de canneberges.

# Dinde divan en purée

Donne : 18 ou 3 portions  
 Portion : 125 g (4 oz)  
 Mesure : n° 8



18 portions		3 portions		18 portions		3 portions	
Mesures impériales		Ingrédients		Mesures métriques			
3,75 lb (1 bac)	9 oz	<b>Dinde rôtie Campbell's® Primepuree<sup>MD</sup></b>		1,71 kg (1 bac)	270 g		
1 tasse	3 c. à soupe	<b>Soupe Crème de brocoli Campbell's®, en purée (non diluée)</b>		250 mL	45 mL		
½ tasse	2 c. à soupe	<b>Lait</b>		125 mL	30 mL		

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec un légume **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**, comme les Pois au beurre, et une purée de pommes de terre.  
 Garnir de gelée de canneberges.

# Casserole à la dinde au miel et à la moutarde de Dijon en purée



Donne : 18 ou 3 portions

Portion : 113 g (3 ¾ oz)

Mesure : n° 10

18 portions		3 portions				18 portions		3 portions	
Mesures impériales		Ingrédients				Mesures métriques			
3,75 lb (1 bac)	9 oz	Dinde rôtie <b>Campbell's® Primepuree<sup>MD</sup></b>				1,71 kg (1 bac)	270 g		
¼ tasse + 2 c. à soupe	1 c. à soupe	Miel				90 mL	15 mL		
¼ tasse + 2 c. à soupe	1 c. à soupe	Moutarde de Dijon				90 mL	15 mL		
1 c. à soupe	½ c. à thé	Poudre d'oignon				15 mL	2 mL		

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des Carottes sucrées **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>** et une purée de pommes de terre.



*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de poisson Newburg en purée confectionnées avec le*  
**Poisson Newburg**



Poisson à l'orange et au gingembre en purée .....	26
Fruits de mer Newburg en purée.....	27
Poisson et sauce tartare en purée.....	28

# Poisson à l'orange et au gingembre en purée

Donne : 18 portions  
 Portion : 90 g (3 oz)  
 Mesure : n° 12



18 portions	Ingrédients	18 portions
Mesures impériales		Mesures métriques
<b>3,75 lb (1 bac)</b>	<b>Poisson Newburg Campbell's® Primepuree<sup>MD</sup></b>	<b>1,7 kg (1 bac)</b>
<b>1 c. à soupe</b>	<b>Concentré de jus d'orange</b>	<b>15 mL</b>
<b>1 c. à thé</b>	<b>Poudre de gingembre</b>	<b>5 mL</b>
<b>1 c. à thé</b>	<b>Poudre d'oignon</b>	<b>5 mL</b>

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre et des Pois au beurre **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.

# Fruits de mer Newburg en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 90 g (3 oz)  
Mesure : n° 12



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poisson Newburg Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Jus de citron	30 mL
2 c. à thé	Moutarde sèche	10 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre et des Carottes sucrées **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.

# Poisson et sauce tartare en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 113 g (3 ¾ oz)  
Mesure : n° 10



18 portions		18 portions
3,75 lb (1 bac)	Poisson Newburg Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Jus de citron	30 mL
1 tasse	Sauce tartare, en purée	250 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des Pois au beurre **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**. Garnir chaque portion d'une cuillère à soupe (15 mL) supplémentaire de sauce tartare en purée.

*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de jambon en purée confectionnées avec le*  
**Jambon**



Jambon de campagne en purée .....	30
Casserole de jambon et de pommes de terre en purée .....	31

# Jambon de campagne en purée

Donne : 18 portions  
Portion : 113 g  
Mesure : n° 10



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Jambon Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Cassonade	30 mL
1 c. à soupe	Moutarde de Dijon	15 mL
1 tasse	Ananas broyé, égoutté et réduit en purée	250 mL

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**, comme les Carottes sucrées. Garnir chaque portion d'une cuillère à soupe (15 mL) supplémentaire d'ananas en purée.

# Casserole de jambon et de pommes de terre en purée



Donne : 36 portions  
 Portion : 113 g (3 ¾ oz)  
 Mesure : Mesure n° 10 ou morceaux de 7,5 cm x 5 cm (3 po x 2 po)

36 portions	Ingrédients	36 portions
Mesures impériales		Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Jambon Campbell's® Primepuree <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
4 ½ lb	Purée de pommes de terre	2,04 kg
1 lb 2 oz	Cheddar, râpé	510 g

1. Décongeler le produit **Primepuree<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Dans un bol, combiner la purée de pommes de terre et le fromage. Bien mélanger le tout.
3. Étaler le jambon Primepuree au fond d'un moule de 23 cm x 30 cm (9 po x 12 po). Étaler ensuite le mélange de pommes de terre par-dessus pour couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne
5. 74 °C (165 °F). Couper en morceaux de 7,5 cm x 5 cm (3 po x 2 po) ou utiliser la mesure n° 10.

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et du Maïs en crème **Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup>**.

*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de légumes en purée confectionnées avec les produits*



Carottes caramélisées au gingembre en purée .....	33
Carottes sucrées glacées au miel en purée.....	34
Pois et carottes en purée crémeuse .....	35
Pois à l'ail en purée .....	36
Pois à la menthe en purée.....	37
Haricots verts aux amandes en purée .....	38
Haricots verts aux fines herbes en purée .....	39
Maïs de fête en purée .....	40
Maïs barbecue en purée .....	41
Terrine de légumes en purée .....	42
Hachis parmentier avec pois et carottes en purée .....	43



## Carottes caramélisées au gingembre en purée

Donne : 25 portions

Portion : 70 g (2,5 oz)

MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,9 kg)	<b>Carottes sucrées Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
2 c. à thé	10 mL	Poudre de gingembre
½ tasse	125 mL	Cassonade
¼ tasse	60 mL	Beurre
2 c. à thé	10 mL	Jus de citron



### Préparation :

1. Décongeler les **Carottes douces Campbell's Pureedujardin** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude peu profond et couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Carottes sucrées glacées au miel en purée

Donne : 25 portions

Portion : 70 g (2,5 oz)

MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,9 kg)	<b>Carottes sucrées Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
¼ tasse	60 mL	Miel
1 c. à soupe	15 mL	Cassonade
1 c. à soupe	15 mL	Jus de citron
1 c. à thé	5 mL	Cannelle

### Préparation :

1. Décongeler les **Carottes sucrées Campbell's Pureedujardin** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude peu profond et couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

# Pois et carottes en purée crémeuse

Donne : 25 portions

Portion : 70 g (2,5 oz)



MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
½ bac (1,9 lb)	½ bac (850 g)	<b>Carottes sucrées Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
½ bac (1,9 lb)	½ bac (850 g)	<b>Pois au beurre Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
½ tasse	125 mL	<b>Soupe condensée Crème de champignons de Campbell's,</b>
¾ tasse	185 mL	en purée (non diluée)
		Parmesan, râpé finement

## Préparation :

1. Décongeler les **Carottes sucrées et les Pois au beurre Campbell's Pureedujardin** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude peu profond et couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

# Pois à l'ail en purée

Donne : 25 portions

Portion : 70 g (2,5 oz)



MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,9 kg)	<b>Pois au beurre Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
2 c. à thé	10 mL	Poudre d'ail
1 c. à thé	5 mL	Poudre d'oignon
1 c. à thé	5 mL	Poivre noir, moulu
½ tasse	125 mL	Crème
1 c. à soupe	15 mL	Jus de citron

## Préparation :

1. Décongeler les **Pois au beurre Campbell's Pureedujardin** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude peu profond et couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

# Pois à la menthe en purée

Donne : 25 portions

Portion : 70 g (2,5 oz)



MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
1 bac (3,75 lb) 1/3 tasse 1 c. à soupe	1 bac (1,9 kg) 80 mL 15 mL	<b>Pois au beurre Campbell's®</b> <b>Pureedujardin<sup>MC</sup></b> <Gelée à la menthe Jus de citron

## Préparation :

1. Décongeler les **Pois au beurre Campbell's Pureedujardin** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude peu profond et couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

# Haricots verts aux amandes en purée



Donne : 25 portions

Portion : 70 g (2,5 oz)

MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
1 bac (3,75 lb) 1/3 tasse 1 c. à thé 2 c. à soupe	1 bac (1,9 kg) 80 mL 5 mL 30 mL	<b>Haricots verts Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup></b> Amandes moulues Poudre d'ail Jus de citron

## Préparation :

1. Décongeler les **Haricots verts Campbell's Pureedujardin** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude peu profond et couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

# Haricots verts aux fines herbes en purée



Donne : 25 portions

Portion : 70 g (2,5 oz)

MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,9 kg)	<b>Haricots verts Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
1 c. à soupe	15 mL	Mélange de fines herbes à l'italienne, moulues
1 c. à thé	5 mL	Poudre d'ail
2 c. à soupe	30 mL	Jus de citron

## Préparation :

1. Décongeler les **Haricots verts Campbell's Pureedujardin** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude peu profond et couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

# Maïs de fête en purée



Donne : 18 portions

Portion : 115 g (4 oz)

MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,9 kg)	<b>Maïs en crème <i>Campbell's</i>® <i>Pureedujardin</i><sup>MC</sup></b>
Pincée	Pincée	Poivre de Cayenne, moulu
1 c. à thé	5 mL	Cumin, moulu
1 c. à soupe	15 mL	Jus de lime

## Préparation :

1. Décongeler le **Maïs en crème *Campbell's Gardenpuree*** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude peu profond et couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).



# Maïs barbecue en purée

Donne : 25 portions

Portion : 70 g (2,5 oz)



MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,9 kg)	<b>Maïs en crème Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
¼ tasse	60 mL	Sauce barbecue

## Préparation :

1. Décongeler le **Maïs en crème Campbell's Gardenpuree** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude peu profond et couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

# Terrine de légumes en purée

Donne : 24 portions (2 moules à pain)

Portion : 100 g (3,5 oz)



MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
½ bac (1,9 lb)	½ bac (850 g)	<b>Carottes sucrées Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
½ bac (1,9 lb)	½ bac (850 g)	<b>Pois au beurre Campbell's® Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
½ bac (1,9 lb)	½ bac (850 g)	<b>Maïs en crème Campbell's Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
3 oz	90 mL	Crème légère
3	3	Œufs moyens



## Préparation :

1. Décongeler tous les produits **Campbell's Pureedujardin** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Graisser deux moules à pain moyens et les tapisser de papier parchemin.
3. Dans un bol, combiner les **Carottes sucrées Campbell's Pureedujardin** avec un œuf et 30 mL de crème, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Faire de même avec les **Pois au beurre Campbell's Pureedujardin**, puis avec le **Maïs en crème Campbell's Gardenpuree**, chacun dans un bol séparé.
4. À la cuillère, déposer le mélange aux carottes dans les moules préparés et en lisser la surface avec le dos de la cuillère. Ajouter ensuite à la cuillère le mélange aux pois, puis le mélange au maïs. Couvrir de papier d'aluminium.
5. Cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).
6. Laisser refroidir sur une grille. Démouler. Trancher chaque terrine en 12 parts égales.

# Hachis parmentier avec pois et carottes en purée

Donne : 18 portions

Portion : 210 g (7 oz)



MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,9 kg)	<b>Rôti de bœuf Campbell's® Primepuree<sup>MD</sup></b>
2 c. à soupe	30 mL	Sauce Worcestershire
¼ tasse	60 mL	Ketchup
1 c. à thé	5 mL	Poudre d'ail
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,9 kg)	<b>Carottes sucrées Campbell's</b>
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,7 kg)	<b>Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
2 lb	1 L	<b>Pois au beurre Campbell's®</b>
		<b>Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
		Purée de pommes de terre, préparée

## Préparation :

1. Décongeler le **Rôti de bœuf Campbell's Primepuree**, ainsi que les **Carottes sucrées** et les **Pois au beurre Campbell's Pureedujardin** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre le **Rôti de bœuf Campbell's Primepuree** dans un bol. Ajouter la sauce Worcestershire, le ketchup et la poudre d'ail. Bien mélanger le tout. Transférer dans un moule de 23 cm x 30 cm (9 po x 12 po) peu profond, légèrement graissé.
3. Étaler en une couche lisse les carottes, puis les pois et les pommes de terre en purée. Couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).
5. Tailler en 18 portions de 7,5 cm x 5 cm (3 po x 2 po).

# Pâté chinois en purée

Donne : 18 portions

Portion : 210 g (7 oz)

*Campbell's.*  
**pureedujardin**

*Campbell's.*  
**primepuree**

MESURES IMPÉRIALES	MESURES MÉTRIQUES	INGRÉDIENTS
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,9 kg)	<b>Rôti de bœuf Campbell's® Primepuree<sup>MD</sup></b>
2 c. à soupe	30 mL	Sauce Worcestershire
¼ tasse	60 mL	Ketchup
1 c. à thé	5 mL	Poudre d'ail
1 bac (3,75 lb)	1 bac (1,9 kg)	<b>Maïs en crème Campbell's Pureedujardin<sup>MC</sup></b>
2 lb	1 L	Purée de pommes de terre, préparée



## Préparation :

1. Décongeler le **Rôti de bœuf Campbell's Primepuree** et le **Maïs en crème Campbell's Pureedujardin** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre le **Rôti de bœuf Campbell's Primepuree** dans un bol. Ajouter la sauce Worcestershire, le ketchup et la poudre d'ail. Bien mélanger le tout. Transférer dans un moule de 23 cm x 30 cm (9 po x 12 po) peu profond, légèrement graissé.
3. Étaler en une couche lisse le **Maïs en crème Campbell's Pureedujardin**, puis les pommes de terre en purée. Couvrir de papier d'aluminium.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).
5. Tailler en 18 portions de 7,5 cm x 5 cm (3 po x 2 po).

*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de bœuf haché fin confectionnées avec le*



**Rôti de bœuf (code 11520)**

Chili con carne haché fin .....	46
Pain de viande haché fin .....	47
Bifteck Salisbury haché fin .....	48
Bœuf bourguignon haché .....	49
Boulettes à la sauce aigre-douce hachées fin .....	50
Hachis Parmentier haché fin .....	51
Rôti de bœuf et raifort hachés fin .....	52

# Chili con carne haché fin

Donne : 18 portions

Portion : 115 g (4 oz)

Mesure : n° 8

Code de caisse : 11520



*Campbell's*  
**primehachéfin**



18  
portions

18  
portions

Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
½ tasse	Cocktail aux légumes Campbell's® V8®	125 mL
2 c. à soupe	Poudre de chili	30 mL
1 c. à soupe	Poudre d'ail	15 mL
1 c. à thé	Cumin moulu	5 mL
1 lb	Cheddar, râpé (facultatif)	450 g

- Décongeler le Rôti de bœuf **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
- Mettre tous les ingrédients dans un bol, sauf le fromage. Bien mélanger le tout.
- Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
- Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec du riz et des légumes hachés fin, comme des haricots verts. Parsemer de fromage râpé. Garnir d'une cuillère de crème sure.

# Pain de viande haché fin

Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11520



18 portions	Ingrédients	18 portions
Mesures impériales		Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
½ tasse	Graines de lin, moulues	125 mL
¼ tasse	Ketchup	75 mL
2 c. à soupe	Sauce Worcestershire	30 mL
1 c. à soupe	Poudre d'oignon	15 mL
1 c. à thé	Poivre noir, moulu	5 mL

1. Décongeler le Rôti de bœuf *Primehachéfin*<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Dans un bol séparé, ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des légumes hachés fin, comme des haricots verts, et une purée de pommes de terre.  
Garnir de sauce à steak.

# Bifteck Salisbury haché fin

Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11520



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
½ tasse	Soupe Crème de champignons Campbell's®, condensée (non diluée)	125 mL
1 c. à soupe	Sauce Worcestershire	15 mL
1 c. à soupe	Poudre d'oignon	15 mL
1 c. à thé	Marjolaine séchée	5 mL

- Décongeler le Rôti de bœuf **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
- Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
- Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
- Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).
- 

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes hachés fin, comme des petits pois.  
Garnir de sauce à steak.



# Bœuf bourguignon haché

Donne : 18 portions

Portion : 90 g (3 oz)

Mesure : n° 12

Code de caisse : 11520



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
1 c. à soupe	Pâte de tomate	15 mL
1 c. à thé	Poudre d'oignon	5 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
¼ c. à thé	Thym moulu	2 mL

5. Décongeler le Rôti de bœuf **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Ajouter les ingrédients restants. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes hachés fin, comme des carottes.

# Boulettes à la sauce aigre-douce hachées fin

Donne : 18 portions

Portion : 100 g (3 ½ oz)

Mesure : n° 10

Code de caisse : 11520



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
¼ tasse	Ketchup	75 mL
1 c. à soupe	Cassonade	15 mL
½ tasse	Sauce aigre-douce, lisse	125 mL

5. Décongeler le Rôti de bœuf **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des légumes hachés fin, comme des haricots verts, et une purée de pommes de terre.  
Garnir de sauce aigre-douce.

# Hachis Parmentier haché fin

Donne : 18 portions  
Portion : 200 g (7 oz)  
Mesure : Tailler en portions rectangulaires de 7,5 cm x 5 cm (3 po x 2 po)  
Code de caisse : 11520



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Sauce Worcestershire	30 mL
¼ tasse	Ketchup	75 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
<b>Garniture :</b>		
2 lb 4 oz	Purée de pommes de terre crémeuse, préparée	2,2 L
1 c. à soupe	Paprika	15 mL

- Décongeler le Rôti de bœuf **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
  - Mettre dans un bol. Ajouter le reste des ingrédients sauf les pommes de terre. Bien mélanger le tout.
  - Transférer dans un moule de 23 cm x 30 cm (9 po x 12 po) peu profond. Étaler la purée de pommes de terre et couvrir.
  - Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).
  - Saupoudrer de paprika.
  - Tailler en 18 portions de 7,5 cm x 5 cm (3 po x 2 po).
- Astuces du chef et variantes :** Servir avec des légumes hachés fin, comme des carottes ou un mélange de légumes. Garnir de sauce barbecue.

# Rôti de bœuf et raifort hachés fin

Donne : 18 portions

Portion : 90 g (3 oz)

Mesure : n° 12

Code de caisse : 11520



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de bœuf Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
1 c. à thé	Poudre d'oignon	5 mL
1 c. à soupe	Raifort, en purée	15 mL

1. Décongeler le Rôti de bœuf **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Dans un bol, ajouter la poudre d'oignon et le raifort en purée au Rôti de bœuf **Primehachéfin<sup>MD</sup>**. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes hachés fin, comme des haricots verts ou des navets.  
Garnir de raifort en purée.

*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de dinde hachée fin confectionnées avec la*



**Dinde rôtie (code 11554)**

Dinde hachée fin au miel et à la moutarde de Dijon .....	54
Dinde farcie aux canneberges hachée fin.....	55
Dinde divan hachée fin.....	56
Dinde à la King hachée fin.....	57

**Remarque :** Consulter les recettes de Poulet rôti **Primehachéfin<sup>MD</sup>** pour obtenir des variantes pour les recettes de Dinde rôtie **Primehachéfin<sup>MD</sup>**.

# Dinde hachée fin au miel et à la moutarde de Dijon

Donne : 18 portions  
 Portion : 100 g (3 ½ oz)  
 Mesure : n° 10  
 Code de caisse : 11554



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Dinde rôtie Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
¼ tasse	Miel	75 mL
2 c. à soupe	Moutarde de Dijon	30 mL
1 c. à thé	Poudre d'oignon	5 mL

5. Décongeler la Dinde rôtie **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre et des légumes hachés fin, comme du brocoli.  
 Garnir de gelée de canneberges (facultatif).

# Dinde farcie aux canneberges hachée fin

Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11554



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Dinde rôtie Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
1 tasse	Gelée de canneberges	250 mL
1 c. à thé	Sauge séchée, moulue	5 mL
1 c. à thé	Poudre d'oignon	5 mL

1. Décongeler la Dinde rôtie **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Ajouter les ingrédients restants. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes hachés fin, comme du maïs.  
Garnir de gelée de canneberges.

# Dinde divan hachée fin

Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11554



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Dinde rôtie Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
½ tasse	Soupe Crème de brocoli Campbell's®, en purée (non diluée)	125 mL
¼ tasse	Lait	75 mL

5. Décongeler la Dinde rôtie **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des légumes hachés fin, comme des pois ou du brocoli, et une purée de pommes de terre.  
Garnir de gelée de canneberges (facultatif).



# Dinde à la King hachée fin

Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11554



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Dinde rôtie Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
1 c. à thé	Poudre d'oignon	5 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
½ tasse	Soupe condensée Crème de champignons Campbell's® (non diluée)	125 mL
¼ tasse	Lait	75 mL

5. Décongeler la Dinde rôtie **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Dans un bol, combiner la Dinde rôtie **Primehachéfin<sup>MD</sup>** avec le reste des ingrédients. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes hachés fin, comme des pois ou des carottes.

*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de poulet haché fin confectionnées avec le*



**Poulet rôti (code 11555)**

Poulet barbecue haché fin.....	59
Pâté au poulet haché fin.....	60
Poulet teriyaki haché fin .....	61
Poulet à l'orange haché fin.....	62
Poulet aux fines herbes haché fin.....	63
Poulet cacciatore haché fin .....	64
Poulet aigre-doux haché fin.....	65
Poulet au miel et à l'ail haché fin .....	66

# Poulet barbecue haché fin

Donne : 18 portions

Portion : 100 g (3 ½ oz)

Mesure : n° 10

Code de caisse : 11555



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
1 tasse	Sauce barbecue	250 mL

5. Décongeler le Poulet rôti **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes hachés fin, comme des carottes ou des petits pois.  
Garnir de sauce barbecue.

# Pâté au poulet haché fin

Donne : 18 portions

Portion : 115 g (4 oz)

Mesure : n° 8

Code de caisse : 11555



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
½ tasse	Soupe Crème de poulet Campbell's®, en purée (non diluée)	125 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL

9. Décongeler le Poulet rôti **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.

10. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.

11. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.

12. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre et des légumes hachés fin, comme du maïs, des pois ou des carottes. Remplacer le Poulet rôti **Campbell's® Primehachéfin**<sup>MD</sup> par la Dinde rôtie pour créer un **pâté à la dinde haché**.

# Poulet teriyaki haché fin

Donne : 18 portions

Portion : 90 g (3 oz)

Mesure : n° 12

Code de caisse : 11555



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Sauce teriyaki	30 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
1 c. à thé	Gingembre, moulu	5 mL
1 c. à thé	Sucre	5 mL

5. Décongeler le Poulet rôti **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Garnir de sauce teriyaki.

# Poulet à l'orange haché fin

Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11555



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
¼ tasse	Concentré de jus d'orange	75 mL
2 c. à soupe	Cassonade	30 mL
1 c. à thé	Gingembre, moulu	5 mL

12. Décongeler le Poulet rôti **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
13. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
14. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
15. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes hachés fin, comme des petits pois.

# Poulet aux fines herbes haché fin

Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11555



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Jus de citron	30 mL
2 c. à thé	Mélange de fines herbes à l'italienne, moulues	10 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL

9. Décongeler le Poulet rôti **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
10. Dans un bol, combiner les ingrédients. Bien mélanger le tout.
11. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
12. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre et des légumes hachés fin, comme du maïs.

Remplacer le Poulet rôti **Campbell's® Primehachéfin<sup>MD</sup>** par la Dinde rôtie pour créer de la **dinde aux fines herbes hachée fin**.

# Poulet cacciatore haché fin

Donne : 18 portions  
Portion : 115 g (4 oz)  
Mesure : n° 8  
Code de caisse : 11555



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
½ tasse	Soupe condensée Tomates (non diluée) ou sauce aux tomates	125 mL
1 c. à thé	Mélange de fines herbes à l'italienne	5 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
¾ tasse	Parmesan, râpé finement	175 mL

5. Décongeler le Poulet rôti **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Garnir de sauce aux tomates chaude.



# Poulet aigre-doux haché fin

Donne : 18 portions  
 Portion : 115 g (4 oz)  
 Mesure : n° 8  
 Code de caisse : 11555



*Campbell's*  
**primehachéfin<sup>MD</sup>**

18 portions	Ingrédients	18 portions
Mesures impériales		Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
¼ tasse	Ketchup	75 mL
1 c. à soupe	Cassonade	15 mL
½ tasse	Sauce aigre-douce, lisse	125 mL

5. Décongeler le Poulet rôti **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des légumes hachés fin, comme du maïs.  
 Garnir de sauce aigre-douce.

# Poulet au miel et à l'ail haché fin

Donne : 18 portions  
Portion : 113 g (3 ¾ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11555



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Poulet rôti Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
¼ tasse	Miel	75 mL
1 c. à soupe	Moutarde de Dijon	15 mL
1 c. à soupe	Cassonade	15 mL
1 c. à thé	Poudre d'ail	5 mL
½ tasse	Compote de pommes	125 mL

5. Décongeler le produit **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des légumes hachés fin, comme du maïs.  
Garnir de compote de pommes (facultatif).

*Campbell's.*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de porc haché fin confectionnées avec le*



**Rôti de porc (code 11521)**

Porc aigre-doux haché fin .....	69
Porc farci aux pommes haché fin .....	70
Porc glacé au miel haché fin .....	71
Casserole de jambon et de pommes de terre hachés fin.....	73

# Côtelettes de porc au barbecue hachées fin

Donne : 18 portions  
 Portion : 100 g (3 ½ oz)  
 Mesure : n° 10  
 Code de caisse : 11521



18 portions	Ingrédients	18 portions
Mesures impériales		Mesures métriques
<b>3,75 lb (1 bac)</b>	<b>Rôti de porc Campbell's® Primehachéfin<sup>MD</sup></b>	<b>1,7 kg (1 bac)</b>
<b>½ tasse</b>	<b>Sauce barbecue</b>	<b>125 mL</b>

9. Décongeler le Rôti de porc **Primehachéfin<sup>MD</sup>** au réfrigérateur pendant la nuit.
10. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
11. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
12. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes hachés fin, comme du maïs.  
 Garnir chaque portion de sauce barbecue.

# Porc aigre-doux haché fin

Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11521



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de porc Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Ketchup	30 mL
1 c. à soupe	Cassonade	15 mL
½ tasse	Sauce aigre-douce, lisse	125 mL

5. Décongeler le Rôti de porc **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
7. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
8. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des légumes hachés fin, comme des pois, et une purée de pommes de terre ou du riz.  
Garnir de sauce aigre-douce.

# Porc farci aux pommes haché fin

Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11521



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de porc Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
½ tasse	Compote de pommes	125 mL
½ tasse	Chapelure	125 mL
1 c. à thé	Sel de céleri	5 mL
1 c. à thé	Sauge séchée, moulue	5 mL

1. Décongeler le Rôti de porc **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre et des légumes hachés fin, comme de la courge musquée.  
Garnir de compote de pommes.

# Porc glacé au miel haché fin

Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11521



18 portions		18 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Rôti de porc Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
½ tasse	Compote de pommes	125 mL
2 c. à soupe	Miel	30 mL
2 c. à soupe	Moutarde de Dijon	30 mL
2 c. à soupe	Cassonade	30 mL

1. Décongeler le Rôti de porc **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
3. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
4. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec du riz et des légumes hachés fin, comme des haricots verts ou des carottes.  
Garnir de compote de pommes.

*Campbell's*  
**texturemodified**  
RECIPES

*Recettes de jambon haché fin confectionnées avec le*



**Jambon (code 11816)**

Casserole de jambon et de pommes de terre hachés fin.....	73
Jambon de campagne haché fin .....	74
Strata au jambon haché fin.....	75



# Casserole de jambon et de pommes de terre hachés fin

Donne : 36 portions  
 Portion : 115 g (4 oz)  
 Mesure : Mesure n° 10 ou portions rectangulaires de  
 7,5 cm x 5 cm (3 po x 2 po)  
 Code de caisse : 11816



*Campbell's*  
**primehachéfin™**

36  
portions

36  
portions

Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3,75 lb (1 bac)	Jambon Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
4 ½ lb	Purée de pommes de terre	2,0 kg
1 lb	Cheddar, râpé	450 g

1. Décongeler le Jambon **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Dans un bol, combiner la purée de pommes de terre et le fromage. Bien mélanger le tout.
3. Étaler le Jambon **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au fond de deux moules de 23 cm x 30 cm (9 po x 12 po). Étaler ensuite le mélange de pommes de terre par-dessus pour couvrir. (Option : Étaler la moitié du mélange de pommes de terre au fond, recouvrir du mélange au jambon et étaler l'autre moitié par-dessus.)
4. Cuire à couvert au four à 180 °C (350 °F) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).
5. Couper en morceaux de 7,5 cm x 5 cm (3 po x 2 po) ou utiliser la mesure n° 10.

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec des légumes hachés fin, comme un mélange de légumes ou et des carottes. Garnir d'une cuillère de moutarde.

# Jambon de campagne haché fin



Donne : 18 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : n° 10  
Code de caisse : 11816

Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
18 portions		18 portions
3,75 lb (1 bac)	Jambon Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	1,7 kg (1 bac)
2 c. à soupe	Cassonade	30 mL
1 c. à soupe	Moutarde de Dijon	15 mL
1 tasse	Ananas broyé, égoutté	250 mL

9. Décongeler le Jambon **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
10. Mettre tous les ingrédients dans un bol. Bien mélanger le tout.
11. Transférer dans un bac à table chaude et couvrir.
12. Cuire au four à 180 °C (350 °F) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

## Astuces du chef et variantes :

Servir avec une purée de pommes de terre crémeuse et des légumes hachés fin, comme des carottes.  
Garnir d'ananas broyés.

# Strata au jambon haché fin



Donne : 8 portions  
Portion : 100 g (3 ½ oz)  
Mesure : Mesure n° 10 ou portions de 5 cm x 5 cm (2 po x 2 po)  
Code de caisse : 11816

8 portions		8 portions
Mesures impériales	Ingrédients	Mesures métriques
3 tranches	Pain de blé entier, coupé en petits cubes	3 tranches
1 tasse	Lait	250 mL
9 oz	Jambon Campbell's® Primehachéfin <sup>MD</sup>	255 g
4	Œufs, battus	4
4 oz	Cheddar, râpé	115 g
¼ c. à thé	Sel	1 mL
½ c. à thé	Poivre noir, moulu	2 mL
½ tasse	Compote de pommes (facultatif)	125 mL

1. Décongeler le Jambon **Primehachéfin**<sup>MD</sup> au réfrigérateur pendant la nuit.
2. Dans un bol, combiner le pain et le lait. Bien mélanger.
3. Dans un autre bol, incorporer le reste des ingrédients, y compris la moitié du fromage. Bien mélanger le tout.
4. Étaler la moitié du mélange de pain au fond d'un moule de 20 cm x 20 cm (8 po x 8 po) légèrement graissé. Recouvrir du mélange de jambon. Puis, étaler l'autre moitié du mélange de pain. Couvrir du reste de fromage râpé.
5. Cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F). Tailler en portions de 5 cm x 5 cm (2 po x 2 po).

**Astuces du chef et variantes :** Remplacer le cheddar par du féta ou du gruyère. Servir avec de la compote de pommes.



**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