

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

EN TANT QUE
partenaire, NOUS
VOUS PROPOSONS
toujours DE
nouvelles FAÇONS
D'UTILISER *nos*
SOUPES.

CHAUDRÉE DE PALOURDES BOSTON SIGNATURE DE CAMPBELL'S®

Code du produit : 11904 Format: Soupe Condensée Surgelée en bac Emballage : 3 x 1,81 kg (4 lb)

La seule limite à ce que vous ferez de notre soupe est votre imagination! Notre chaudière riche et consistante faite avec de la vraie crème regorge de pommes de terre, de palourdes, de céleri et d'oignons. Cette chaudière nourrissante deviendra sans doute l'un des plats préférés de vos clients.

POURQUOI CETTE SOUPE DEVRAIT-ELLE FAIRE PARTIE DE VOTRE MENU?

Pour varier les options de fruits de mer au menu :
Les palourdes donnent une image de qualité et sont à la fois saines et nourrissantes, des attributs que les clients recherchent dans une soupe.*

Pour attirer une clientèle plus nombreuse et variée :
Les clients soucieux de leur santé recherchent des soupes de style maison nourrissantes.

Reconstitution à parts égales :
Avec de l'eau ou du lait, dans le cas des chaudières

Préparées avec soin :
Nous choisissons minutieusement des ingrédients de qualité en omettant tout ce qui est superflu.

* Source: Technomic, Inc., The Left Side of the Menu: Soup & Salad Consumer Trend Report (2016)

PRÉPARÉ
avec
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE

DES PRODUITS POLYVALENTS
DE QUALITÉ QUI SATISFERONT
ET DÉPASSERONT À COUP SÛR
LES ATTENTES CULINAIRES DE
VOS CLIENTS.

Cette chaudière spéciale remplie de poisson et de fruits de mer frais est garnie de croûtons au levain grillés pour créer une version haut de gamme d'un classique de restaurant routier.

Chaudière de fruits de mer à l'estragon
et croûtons aux épices Old Bay

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES

TEMPS TOTAL : 50 MINUTES • DONNE : 12 PORTIONS

Pour obtenir cette recette ainsi que d'autres recettes savoureuses, visitez notre site :
servicesalimentairescampbells.ca

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.





Lasagne crémeuse aux palourdes et au bacon

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 2 HEURES

TEMPS TOTAL : 2 HEURES 30 MINUTES • DONNE : 16 PORTIONS

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

DES PÂTES GRATINÉES avec DU FROMAGE MOZZARELLA ET EMMENTAL, ENROBÉES D'UNE SAUCE AUX palourdes, RICHE ET crémeuse REHAUSSÉE D'HERBES fraîches, ET DE BACON FUMÉ.

2 lb (908 g)
½ tasse (125 mL)
1 emballage (1,81 kg/4 lb)

6 tasses (1,5 L)
2 tasses (500 mL)
1 ⅓ tasses (330 mL)
⅔ tasse (150 mL)
½ tasse (125 mL)
1,25 lb (567 g)
4 tasses (1 L/454 g/1 lb)
4 tasses (1 L/454 g/1 lb)

de bacon fumé haché
de farine tout usage
de Chaudrée de palourdes Boston Signature de Campbell's®
de lait
de maïs en grains
de persil haché, divisé
de ciboulette hachée, divisée
d'aneth haché, divisé
de pâtes à lasagne prêtes à cuire
de fromage mozzarella râpé
de fromage emmental râpé

1. Cuire le bacon dans une grande poêle à frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Transférer le bacon avec une cuillère à trous sur une plaque recouverte de papier absorbant. Saupoudrer la farine sur la graisse de bacon dans la poêle, puis cuire en remuant pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doré. Incorporer la soupe et le lait et fouetter jusqu'à consistance lisse. Laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à épaississement. Retirer du feu. Incorporer le maïs, 1 tasse (250 mL) de persil, de ciboulette et d'aneth.
 2. Verser un peu de sauce au fond d'un grand plat de cuisson (4 pouces/10 cm de profondeur). Disposer en étage les pâtes, la sauce, le bacon, le fromage mozzarella et l'emmental dans le plat de cuisson. Peut être couvert et réfrigéré pour une journée.
- Préparation d'une portion :** Couvrir et cuire au four à 350 °F (180 °C) pendant 1 heure. Découvrir et cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne et que le dessus soit doré. Saupoudrer avec 1 c. à thé (5 mL) du persil restant au moment de servir.

PERSONNE NE PEUT RÉSISTER À DES FRITES GAUFRÉES, particulièrement QUAND ELLES SONT RECOUVERTES D'UNE CHAUDRÉE DE PALOURDES crémeuse, DE FROMAGE, DE TOMATES ET DE CIBOULETTE. UN PLAT QUI plaira À TOUS!

2 lb (908 g)
½ tasse (125 mL)
5 tasses (1,2 L)
1 emballage (1,81 kg/4 lb)

2 tasses (500 mL)

Service:

8 lb (3,63 kg)
8 tasses (2 L)
4 tasses (1 L)
1 tasse (250 mL)
16

de bacon haché
de farine tout usage
de lait
de Chaudrée de palourdes Boston Signature de Campbell's®
de maïs en grains

de frites gaufrées
de fromage cheddar râpé
de tomates hachées et épépinées
de ciboulette fraîche hachée
quartiers de citron

1. Cuire le bacon dans une grande poêle à frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Transférer avec une cuillère à trous sur une plaque recouverte de papier absorbant. Saupoudrer la farine sur la graisse de bacon. Cuire en remuant pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doré. Incorporer le lait graduellement en fouettant jusqu'à consistance lisse.
2. Incorporer la soupe et fouetter jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à épaississement. Retirer du feu. Incorporer le maïs et le bacon. Réfrigérer jusqu'à 3 jours.

Préparation d'une portion : Faire frire 1 lb (500 g) de frites gaufrées jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Disposer dans un plat de service peu profond. Verser 1 ½ tasse (375 mL) de sauce chaude aux palourdes sur les frites. Garnir de 1 tasse (250 mL) de cheddar râpé, de ½ tasse (125 mL) de tomates et de 2 c. à soupe (30 mL) de ciboulette. Servir immédiatement avec 2 quartiers de citron.



Frites gaufrées nappées de chaudrée de palourdes

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES

TEMPS TOTAL : 40 MINUTES • DONNE : 8 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.

