

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

VELOUTÉ DE COURGE SIGNATURE DE CAMPBELL'S®

Code du produit : 12060 Format: soupe surgelée condensée en bac Emballage : 3 x 1,81 kg (4 lb)

Ajoutez une saveur d'automne à une multitude de plats. Une purée de courge musquée riche et onctueuse assaisonnée avec de la cannelle, de la muscade, du gingembre et délicatement relevée d'un soupçon d'ail. Une combinaison de saveurs irrésistibles que vos clients réclameront pendant toute l'année.

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

Préparée avec soin :

Elle est remplie de tout ce que vos clients aiment. Nous choisissons minutieusement des ingrédients de qualité en omettant tout ce qui est superflu.

Pour élargir votre menu de soupes :

33 % des clients affirment vouloir de la soupe qu'ils ne peuvent pas préparer à la maison*

Option rentable :

Les clients sont prêts à payer plus pour des produits contenant des portions de légumes.

Reconstitution à parts égales, avec de l'eau :

Vous pouvez vous servir de l'emballage pour mesurer les ingrédients.

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

NOURRISSANTE
et **SURTOUT,**
POLYVALENTE.

PRÉPARÉ
avec
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE

**OFFREZ À VOS CLIENTS LES
SOUPES RÉCONFORTANTES
DONT ILS ONT ENVIE, AVEC
UNE PETITE VARIANTE !**

Voici un chili savoureux et coloré rempli de dinde maigre et garni de délicats ingrédients frais.

**Chili de dinde à la courge
musquée et au chou frisé**

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE 15 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 40 MINUTES • DONNE : 22 PORTIONS

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

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.



Campbell's

SOUPES SIGNATURE

CE CARI EST TELLEMENT *savoureux* QU'ON POURRAIT CROIRE QU'IL A MIJOTÉ PENDANT DES *heures*. IL EST POUTANT PRÉPARÉ ET SERVI SUR LA TABLE EN MOINS D'UNE HEURE.

1 emballage (1,81 kg/4 lb) de soupe Veloulé de courge Signature de Campbell's®
4 tasses (1 L) d'eau
4 tasses (1 L) de lait de coco
½ tasse (125 mL) de pâte de cari rouge
4 tasses (1 L) de poivron rouge haché

Service:

3 lb (1,36 kg)
12 tasses (3 L)
8 tasses (2 L)
¾ tasse (175 mL)
¾ tasse (175 mL)
¾ tasse (175 mL)
12

de crevettes décortiquées et déveinées
 de feuilles d'épinards bien tassées
 de riz basmati cuit à la vapeur
 de coriandre fraîche hachée
 d'oignons verts hachés
 d'arachides concassées
 quartiers de lime

1. Mélanger ensemble la soupe, l'eau, le lait de coco et la pâte de cari. Chauffer jusqu'à ébullition. Laisser mijoter 20 à 25 minutes puis ajouter les poivrons rouges à 10 minutes de la fin de la cuisson. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 5 jours. Donne 20 tasses (5L).

Service: Chauffer 1 ⅔ tasses (410 mL) de soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Ajouter ¼ lb (113 g) de crevettes et 1 tasse (250 mL) d'épinards. Cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques. Servir la soupe sur ⅔ tasse (165 mL) de riz basmati dans un bol de service. Garnir de 1 c. à soupe (15 mL) de coriandre hachée, 1 c. à soupe (15 mL) d'oignons verts, 1 c. à soupe (15 mL) d'arachides concassées et un quartier de lime.

Cari rouge à la courge musquée

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES

TEMPS TOTAL : 50 MINUTES • DONNE : 12 PORTIONS

LA SAUCE *crémeuse* ET LA GARNITURE AU FROMAGE FAIT DE CE PLAT DE PÂTES CUITES AU FOUR UN REPAS RÉCONFORTANT, PARFAIT POUR N'IMPORTE QUEL *moment* DE L'ANNÉE.

¼ tasse (60 mL) d'huile de canola
2 c. à soupe (30 mL) de beurre
8 tasses (2 L) de champignons variés tranchés (champignon de Paris, les cremini, portobello et shiitake)
2 tasses (500 mL) d'oignon blanc haché
2 c. à soupe (30 mL) d'ail émincé
2 c. à soupe (30 mL) de thym frais haché
1 c. à thé (5 mL) de sel et de poivre
1 cup (250 mL) de vin blanc sec
1 emballage (1,81 kg/4 lb) de soupe Veloulé de courge Signature de Campbell's®
4 tasses (1 L) d'eau
4 tasses (1 L) de crème de table 18 %
4 lb (3 L) de poulet cuit émietté
16 tasses (4 L) jeunes épinards
4 tasses (1 L) de fromage mozzarella râpé
3 tasses (750 mL) de fromage asiago râpé
1 tasse (250 mL) de fromage parmesan râpé
Service:
6 lb (2,72 kg) de tortellinis au fromage cuits

1. Préchauffer le four à gril (broil). Faire chauffer l'huile et le beurre dans un grand chaudron à feu moyen vif. Cuire les champignons de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter l'oignon, l'ail, le thym, le sel et le poivre et cuire de 3 à 5 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les champignons soient dorés et que la majeure partie du liquide se soit évaporée.
2. Déglacer avec le vin et laisser mijoter pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié. Incorporer la soupe, l'eau et la crème, puis porter à ébullition. Ajouter le poulet et cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit légèrement réduite. Incorporer les épinards jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Retirer du feu et laisser refroidir complètement. Réfrigérer jusqu'à 3 jours. Dans un grand bol, mélanger les trois fromages.

Préparation d'une portion : Chauffer 1 tasse (250 mL) de sauce jusqu'à ce que le mélange bouillonne. Mélanger la sauce avec 175 g de tortellinis cuits. Répartir dans un plat peu profond allant au four. Saupoudrer ½ tasse (125 mL) du mélange de trois fromages et faire griller pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.



Tortellinis au poulet et aux épinards

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 55 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 15 MINUTES • DONNE : 16 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.

