

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

NOUS SOMMES
LÀ POUR VOUS
AIDER *à faire*
PLUS *avec*
UNE SOUPE
CLASSIQUE.

CRÈME DE POULET SIGNATURE de CAMPBELL'S®

Code du produit : 08054 Format: Soupe surgelée prête à cuire en bac Emballage : 3 x 1,81 kg (4 lb)

Cette recette classique est plus que de la soupe. Cette savoureuse soupe épaisse et onctueuse est remplie de poulet tendre assaisonné, de poivrons rouges, de céleris et agrémentée d'un soupçon d'ail. Elle fera le régal de tous!

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

Le poulet est une protéine qui plaît à tous. :
Il constitue la protéine de prédilection pour les soupes.

Une saveur maison facile à offrir :

Elle est entièrement préparée – le goût et l'apparence sont identiques chaque fois.

Reconstitution à parts égales. :

Avec de l'eau ou du lait, dans le cas des chaudières.

Emballage pratique :

Nos bacs, divisés en deux, sont emballés individuellement et permettent de préparer rapidement des demi-recettes.

PRÉPARÉ
avec
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE

POUR AUGMENTER LA
RENTABILITÉ ET LA
COMMODITÉ EN CUISINE.

Recouvert d'une pâte feuilletée, ce pâté individuel avec une garniture riche et onctueuse au poulet et au crabe est un plat gourmand.

Pâté au poulet et au crabe

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 35 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 5 MINUTES • DONNE : 8 PORTIONS

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

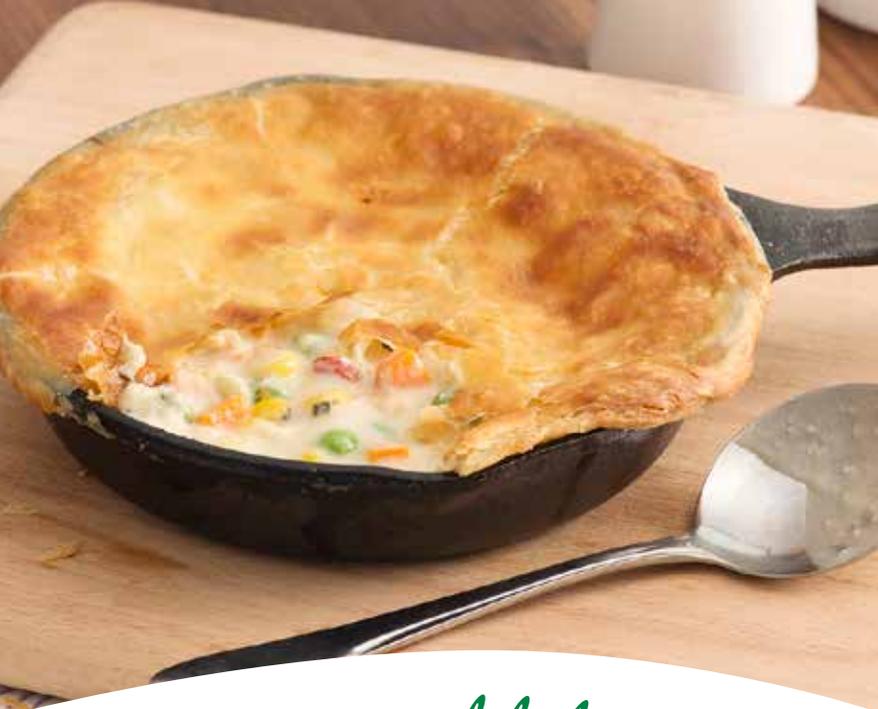
Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.



Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™



Pâté au poulet classique

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

TEMPS TOTAL : 1 HEURE • DONNE : 12 PORTIONS

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

UN BON PÂTÉ AU POULET ne se démode JAMAIS.

Garniture :

¼ tasse (60 mL)
2 tasses (500 mL)
2 tasses (500 mL)
2 tasses (500 mL)
1 c. à thé (5 mL)
1 emballage (1,81 kg/4 lb)
2 tasses (500 mL)
2 tasses (500 mL)
2 tasses (500 mL)
¼ tasse (60 mL)

d'huile de canola
d'oignon haché
de céleri haché
de carottes hachées
de sel et de poivre
de Crème de poulet Signature de Campbell's®
de lait
de maïs
de pois
de ciboulette fraîche hachée finement

Pâte :

4
Farine pour saupoudrer
2
1 c. à soupe (15 mL)
Service:
2 c. à soupe (30 mL)

feuilles de pâte feuilletée Pepperidge Farm
œufs battus (½ tasse)
d'eau
de persil frais haché finement

1. Garniture : Chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire les oignons, le céleri, les carottes, le sel et le poivre pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laisser refroidir complètement.
2. Mélanger la soupe, le lait, le mélange d'oignons, le maïs, les pois et la ciboulette.
3. Pâte : Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Placer les feuilles de pâte feuilletée sur une surface légèrement farinée. Découper des rondelles de trois pouces (15 cm) de diamètre pour obtenir un total de 12 rondelles. Remplir le fond de 12 mini poêlons en fonte de 5 pouces (12,5 cm) de diamètre avec 1 tasse (250 mL) de mélange au poulet pour chaque portion.
4. Déposer une rondelle de pâte feuilletée par-dessus la garniture pour chaque portion. Battre ensemble l'œuf avec 1 c. à soupe (15 mL) d'eau, puis badigeonner la pâte avec ce mélange. Faire trois incisions dans la pâte des douze portions pour laisser évacuer la vapeur.
5. Cuire au four de 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que la garniture soit bien chaude. Garder au chaud jusqu'au moment de servir.

Service: Saupoudrer chaque pâte de ½ c. à thé (3 mL) de persil frais haché avant de servir.

Coloré ET COPIeux, CE RAGOÛT REGORGE de GÉNÉREUX MORCEAUX de POULET DANS UNE SAUCE riche QUI satisfera

4 lb (1,81 kg)

2 c. à thé (10 mL)

½ tasse (125 mL)

2 tasses (500 mL)

3 lb (1,36 kg)

2 c. à soupe (30 mL)

2 c. à soupe (30 mL)

1 emballage (1,81 kg/4 lb)

8 tasses (2 L)

1 c. à soupe (15 mL)

4

5 lb (2,3 kg)

3 lb (1,4 kg)

4 tasses (1 L)

4 tasses (1 L)

2 tasses (500 mL)

40

de poulet désossé et sans la peau, coupé en cubes

(viande blanche ou brune)

de sel et de poivre

d'huile de canola

d'oignon Vidalia haché

de carottes pelées et coupées en morceaux

d'ail émincé

de pâte d'anchois

de Crème de poulet Signature de Campbell's®

de bouillon de poulet 30% moins de sodium de Campbell's®

de sauce anglaise Worcestershire

feuilles de laurier

de patates douces pelées et coupées en morceaux

de panais, pelés et coupés en morceaux

de petits pois

de grains de maïs

de persil frais haché

biscuits salés au babeurre, réchauffés

1. Mélanger le poulet avec du sel et du poivre. Chauffer une petite quantité d'huile dans un grand chaudron à feu vif. Faire revenir le poulet, une petite quantité à la fois, en ajoutant plus d'huile au besoin jusqu'à ce qu'il soit doré. Réserver. Ajouter les oignons, les carottes, l'ail et la pâte d'anchois dans le chaudron et cuire en remuant de temps en temps pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Incorporer la soupe, le bouillon et la sauce Worcestershire et bien mélanger le tout. Ajouter les feuilles de laurier et porter à ébullition. Remettre le poulet et son jus de cuisson dans le chaudron. Laisser mijoter environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
3. Ajouter les patates douces et les panais. Laisser mijoter environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Jeter les feuilles de laurier. Pour un service futur, le ragoût peut être complètement refroidi et réfrigéré jusqu'à 3 jours. Pour un service immédiat, incorporer les petits pois, le maïs et le persil. Servir avec un biscuit au babeurre chaud.

Préparation d'une portion : Dans une petite casserole, chauffer 1 ½ tasse (375 mL) de ragoût et ¼ tasse (60 mL) chacun de petits pois et de grains de maïs. Incorporer 2 c. à soupe (30 mL) de persil haché avant de servir.



Mijoté crémeux au poulet

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE 35 MINUTES

TEMPS TOTAL : 2 HEURES • DONNE : 40 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™