

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

NOUS NOUS
ASSOCIONS à
vous POUR VOUS
AIDER À OFFRIR
plus QUE DE LA
SOUPE AU MENU!

VELOUTÉ de POIREAU et POMME DE TERRE SIGNATURE de CAMPBELL'S®

Code du produit : 13031 Format : Soupe surgelée condensée en bac Emballage : 3 x 1,81 kg (4 lb)

Les soupes traditionnelles sont un point de départ idéal pour préparer des recettes modernes. Cette soupe riche et satisfaisante est préparée avec de tendres poireaux, des pommes de terre en dés, des oignons, de la vraie crème et assaisonnée avec un mélange de fines herbes et d'épices.

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

Demande d'options végétariennes :

35 % des clients sont d'avis que les restaurants devraient offrir au moins une soupe végétarienne.*

Reconstitution à parts égales avec de l'eau :

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

Ingrédients de qualité seulement :

Pour une soupe au goût classique d'aspect « fait maison ».

Appétissante, réconfortante et nourrissante :

Des attributs qui stimulent les achats de soupes.

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

PRÉPARÉ
avec
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE



Pain plat aux champignons caramélisés

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

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 5 MINUTES • DONNE : 24 PORTIONS (12 PAINS PLATS)

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

SERVIE DANS UN BOL OU
UTILISÉE COMME INGRÉDIENT
DANS LA CUISINE, LAISSEZ
NOTRE SOUPE FAIRE LE
TRAVAIL POUR VOUS.

Garnissez un pain plat grillé d'une sauce crémeuse aux poireaux et pommes de terre, de champignons dorés et de fromage onctueux pour créer un hors-d'œuvre simple, mais raffiné ou servez lors d'un dîner léger.

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.



Campbell's

SOUPES SIGNATURE

UNE SOUPE RICHE FAITE MAISON remplie DE LÉGUMES VERTS et de POMMES DE TERRE sautées. EST REHAUSSÉE D'UNE DÉLICIEUSE saveur FUMÉE.

¼ tasse (60 mL)
 3 lb (1,5 kg)
 1
 4
 2 c. à soupe (30 mL)
 2 c. à soupe (30 mL)
 1 c. à soupe (15 mL)
 1 c. à thé (5 mL)
 1 tub (1,81 kg/4 lb)
 12 tasses (3 L)
 4 tasses (1 L)
 1 c. à thé (5 mL)

d'huile de canola
 de saucisse chorizo fumée émincée
 gros oignon haché finement
 grosses carottes, pelées et hachées finement
 d'ail émincé
 de thym frais finement haché
 de romarin frais finement haché
 de flocons de piment fort
 Velouté de poireau et de pomme de terre
 Signature de Campbell's®
 de chou frisé sans les tiges
 de crème de table 18 %
 de sel et de poivre

1. Chauffer l'huile dans un grand chaudron à feu moyen vif. Cuire la saucisse pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Ajouter l'oignon, les carottes, l'ail, le thym, le romarin et les flocons de piment fort, puis réduire le feu à moyen doux. Cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes s'attendrissent.
2. Ajouter la soupe, puis porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 8 à 10 minutes. Incorporer le chou frisé, la crème, le sel et le poivre. Chauffer jusqu'à ce que le chou soit tendre et que la soupe commence à mijoter (ne pas faire bouillir). Garder au chaud pendant 6 heures ou laisser refroidir et réfrigérer jusqu'à 3 jours.

Préparation d'une portion : 2 tasses (500 mL) de soupe jusqu'à ce qu'elle soit fumante, puis déposer dans un bol de service.

Soupe crémeuse au chou frisé et au chorizo

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES

TEMPS TOTAL : 55 MINUTES • DONNE : 24 PORTIONS

CE PLAT IRRÉSISTIBLE EST COMPOSÉ de PÂTES al dente, DE POULET AUX FINES HERBES, DE TOMATES rôties au four ET DE BASILIC FRAIS, LE TOUT ENROBÉ dans UNE SAUCE AU VIN BLANC et PARMESAN,

3 lb (1,5 kg)
 1 c. à soupe (15 mL)
 1 tsp (5 mL)
 1 tsp (5 mL)
 ¼ tasse (60 mL)
 2 c. à soupe (30 mL)
 2
 1
 1 c. à soupe (15 g)
 1 tasse (250 mL)
 1 emballage (1,81 kg/4 lb)
 2 tasses (500 mL)
 4 tasses (1 L)
 2 tasses (500 mL)
 2 tasses (500 mL)

de poitrines de poulet désossées et sans la peau coupées en cubes
 de thym frais finement haché
 de romarin frais finement haché
 de sel et de poivre
 d'huile de canola
 de beurre
 poivrons rouges hachés
 gros oignon, haché finement
 d'ail haché
 de vin blanc sec
 Velouté de poireau et pomme de terre Signature de Campbell's®
 d'eau
 de crème de table 18 %
 de tomates rôties au four
 de parmesan râpé

Service:

4 ½ lb (2,04 kg)
 2 tasses (500 mL)

de linguines cuits et égouttés
 de feuilles de basilic frais

1. Mélanger ensemble le poulet, le thym, le romarin, le sel et le poivre. Chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle à feu moyen vif. Cuire le poulet de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés. Retirer de la poêle et réserver.
2. Ajouter les poivrons rouges, l'oignon et l'ail dans la même poêle. Cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes s'attendrissent. Ajouter du vin et laisser mijoter pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié. Incorporer la soupe, l'eau et la crème, puis porter à ébullition. Remettre le poulet dans la poêle et incorporer les tomates. Laisser mijoter de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce s'imprègne des saveurs. Retirer du feu, puis incorporer le parmesan au fouet. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 3 jours.

Préparation d'une portion : Chauffer 1 tasse (250 mL) de sauce dans la poêle. Mélanger avec 125 g de linguine déjà cuits jusqu'à ce que les pâtes soient chaudes et enrobées de sauce. Garnir de 2 c. à soupe (30 mL) de basilic.

Poulet toscan crémeux et linguines

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 40 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 5 MINUTES • DONNE : 16 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

