

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

POULET et GOMBOS À LA CRÉOLE SIGNATURE DE CAMPBELL'S®

Code du produit : 08297 Format: Soupe surgelée condensée en bac Emballage : 3 x 1,81 kg (4 lb)

Excellente comme soupe. Superbe comme ingrédient. Inspiré du célèbre gombo à la créole de la Louisiane, cette recette contient des morceaux de poulet assaisonné, des tomates en dés, de l'okra, des poivrons verts et du riz, le tout agréablement relevé d'ail et d'autres épices. Une expérience gustative qui ravira vos clients.

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

Avantage des produits. « sans gluten » :

Les clients sont prêts à payer davantage pour ce type de produit.

Une qualité sur laquelle vous pouvez compter :

Le goût et l'apparence sont identiques chaque fois

Pour offrir une excellente sélection :

50 % des consommateurs aiment essayer de nouvelles soupes uniques*

L'audace :

Nous vous offrons la possibilité d'ajouter facilement des soupes qui sortent de l'ordinaire à votre menu

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

UNE *savour* DE
LA LOUISIANE
DANS TOUTES
LES *recettes*
QUE VOUS CRÉEZ.

PRÉPARÉ
avec
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE

DES SOLUTIONS INSPIRÉES
PAR DES CHEFS POUR VOUS
AIDER À OFFRIR À VOS
CLIENTS LA DIVERSITÉ DE
PLATS AUTHENTIQUES QU'ILS
RECHERCHENT.

Une recette classique de la Louisiane aux influences espagnoles et françaises, transformée en soupe-repas savoureuse et nourrissante.

Soupe Jambalaya et pain
de maïs au jalapeño

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES TEMPS DE CUISSON : 45 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 10 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

SOUPES SIGNATURE

RICHE EN CREVETTES ET débordante DE saveurs, CRÉOLES, CETTE TREMPETTE À PARTAGER CONVIENT TOUT AUTANT POUR UN MENU CHIC ET sophistiqué QUE POUR UN REPAS décontracté.

2 tasses (500 mL)
2 tasses (500 mL)
1 tasse (250 mL)
4 tasse (1 L)
2 lb (910 g)
1 emballage (1,81 kg/4 lb)

de fromage Gruyère râpé
de fromage cheddar blanc râpé
de fromage parmesan râpé
de crème sure
de fromage à la crème nature
de soupe Poulet et gombos à la créole Signature de Campbell's®
de vinaigre de vin rouge
de poivrons verts finement hachés
de poivrons rouges finement hachés
d'oignons verts hachés finement
de crevettes cuites hachées (de taille 26/30)

¼ tasse (60 mL)
2 tasses (500 mL)
2 tasses (500 mL)
2 tasses (500 mL)
2 lb (910 g)

Service:
3 baguettes, coupées en 40 rondelles (¼ po/5 mm d'épaisseur chacune) et grillées

- Mélanger le gruyère, le cheddar et le parmesan. Mettre de côté 3 tasses (750 mL). Batta ensemble la crème sure et le fromage à la crème jusqu'à consistance lisse. Ajouter le reste du mélange de fromage, la soupe et le vinaigre puis continuer à battre jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- Incorporer les poivrons verts, les poivrons rouges et les oignons verts et mélanger, puis incorporer les crevettes. La trempette peut être réfrigérée jusqu'à 3 jours.

Préparation d'une portion : Verser 2 tasses (500 mL) de trempette dans un plat peu profond, étroit et beurré. Garnir de ¼ tasse (60 mL) du mélange de fromage réservé. Griller de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré et la trempette bien chaude. Servir avec 12 rondelles de baguette.

Trempette crémeuse aux crevettes à la créole

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 5 MINUTES

TEMPS TOTAL : 30 MINUTES • DONNE : 40 PORTIONS
(10 portions de 2 tasses, chacune desservant 4 personnes)

DES MOULES, DES PALOURDES fraîches, ET DE GROSSES CREVETTES SONT ajoutées, À CE PLAT DE RIZ CAJUN classique POUR UNE VERSION HAUT DE GAMME.

¼ tasse (60 mL)
2 c. à soupe (30 mL)
1 lb (454 g)
1
2 tasses (500 g)
4 tasses (1L)
½ emballage (905 g/2 lb)

2 tasses (500 mL)

Service:
32 (908 g/2 lb)
32
32
4 tasses (1L)
1 tasse (250 mL)
8

d'huile de canola
de beurre
de saucisses fumées coupées en dés
gros oignon haché finement
de céleri haché finement
de riz blanc à grain long
de soupe Poulet et gombos à la créole Signature de Campbell's®
d'eau

grosses crevettes décortiquées et déveinées
moules brossées
palourdes du Pacifique brossées
d'eau
de persil frais haché finement
quartiers de citron

- Faire chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle à feu moyen; cuire la saucisse, l'oignon et le céleri de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Incorporer le riz jusqu'à ce qu'il soit complètement enrobé.
- Ajouter la soupe et l'eau et porter à ébullition. Couvrir et réduire à feu doux et poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que le riz soit encore légèrement croquant. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer jusqu'à 1 jour. Donne 12 tasses (3 L).

Préparation d'une portion : Chauffer 1 ½ tasse (375 mL) de préparation jambalaya dans une poêle avec ½ tasse (125 mL) d'eau, puis laisser mijoter. Incorporer 4 crevettes, puis enfouir 4 moules et 4 palourdes dans le riz. Couvrir et cuire de 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les coquillages soient ouverts et que le riz soit tendre. Jeter les moules qui restent fermées. Saupoudrer de persil et servir avec des quartiers de citron.

Note: Jeter toutes les moules ou palourdes qui restent fermées



Jambalaya aux fruits de mer

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 40 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 15 MINUTES • DONNE : 8 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.

