

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

# SORTEZ DES SENTIERS BATTUS avec LA SOUPE OIGNON À LA FRANÇAISE SIGNATURE.

## SOUPE OIGNON à la FRANÇAISE SIGNATURE de CAMPBELL'S®

Code du produit: 08171 Format: Soupe surgelée condensée en bac Emballage: 3 x 1,81 kg (4 lb)

Une soupe classique qui ne se limite pas à la section des soupes de votre menu. Un classique intemporel à votre menu. Notre riche bouillon de bœuf, rehaussé de tranches d'oignon et d'un soupçon de xérès, laisse un goût délicat de beurre à la fin. Une option parfaite dans n'importe quel menu!

### 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.

#### Préparation à parts égales 1:1 :

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

#### Emballage pratique :

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

#### Ingrédients de qualité seulement :

Soupe au goût classique d'aspect « fait maison ».

PRÉPARÉ  
avec  
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE

MOTIVÉE PAR LE GOÛT,  
ALIMENTÉE PAR DES  
SOLUTIONS POUR QUE VOUS  
PUISSIEZ FAIRE PLUS AVEC  
CHAQUE PRODUIT

Un osso bucco braisé classique est toujours un plat réconfortant dans un menu. Celui-ci est servi sur de la polenta crémeuse, ce qui lui confère une saveur et une présentation rustique de style maison.

## Osso Bucco et polenta aux herbes

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 4 HEURES

TEMPS TOTAL : 4 HEURES 30 MINUTES • DONNE : 12 PORTIONS

Pour obtenir cette recette ainsi que d'autres recettes savoureuses, visitez notre site : [servicesalimentairescampbells.ca](http://servicesalimentairescampbells.ca)

Rendez-vous sur [servicesalimentairescampbells.ca](http://servicesalimentairescampbells.ca) en savoir plus.





**Campbell's**

SOUPES SIGNATURE

**CETTE TREMPETTE CHAUDE ET CRÉMEUSE**  
*suscitera l'engouement DE VOS convives dès sa*  
**sortie DU FOUR JUSQU'À LA TABLE.**

- ½ emballage (905 g) de soupe Oignon à la française Signature de Campbell's®
- 3 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème nature
- 1 ½ tasses (375 mL) de crème sure
- ¾ tasse (175 mL) de mayonnaise
- ½ tasse (125 mL) de moutarde de Dijon
- 2 c. à thé (10 mL) de poivre
- ¾ tasse (175 mL) de fromage parmesan râpé
- ¾ tasse (175 mL) de ciboulette hachée finement
- 3 tasses (750 mL) de fromage Gruyère râpé
- 2 baguettes coupées chacune en 32 tranches d'environ ¼ pouce ou 1 cm d'épaisseur d'huile d'olive
- ¾ tasse (175 mL/1.2 oz) de persil frais haché finement
- Service : 6 c. à soupe (90 mL) de persil frais haché finement

1. Dans un grand mélangeur, battre ensemble la soupe, le fromage à la crème, la crème sure, la mayonnaise, la moutarde et le poivre jusqu'à consistance lisse. Incorporer le parmesan et la ciboulette.
2. Diviser 1 tasse de trempette dans 8 ramequins/plats à rôtir. Saupoudrer 3 cuillères à soupe (45 mL) de fromage Gruyère sur chacun. Couvrir et réfrigérer jusqu'à 2 jours.
3. Badigeonner les tranches de pain baguette d'huile d'olive.

**Préparation d'une portion:** Préchauffer le four à 220°C (425°F). Pour 2 portions, faire cuire la trempette dans un plat allant au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré et bouillonnant. Pendant ce temps, faire griller 8 tranches de baguette sur une plaque à pâtisserie pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Servir avec des tranches de baguette grillées. Garnir de 1 c. à thé (5 mL) de persil.

## Trempette chaude à l'oignon

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES

TEMPS TOTAL : 45 MINUTES • DONNE : 16 PORTIONS (8 PLATS)

## CES CÔTES LEVÉES CUITES TOUT *doucement* JUSQU'À CE QUE LA VIANDE SE *détache* de l'os.

### Côtes levées :

- 12
- 1 c. à thé (5 mL)
- 2 c. à soupe (30 mL)
- 2 c. à soupe (30 mL)
- 2
- 4
- 12
- 2 c. à soupe (30 mL)
- 1/3 tasse (80 mL)
- 2 tasses (500 mL)
- 1/2 emballage (905 g)
- 2 c. à soupe (30 mL)
- 2 c. à soupe (30 mL)

- côtes courtes de bœuf (environ 6 lb/3 kg)
- de sel et de poivre
- d'huile de canola
- de beurre non salé
- oignons, coupés en dés
- branches de céleri, hachées
- gousses d'ail, coupées en deux
- de romarin haché finement
- de farine tout usage
- de bière noire Guinness
- de soupe Oignon à la française Signature de Campbell's®
- de moutarde séchée
- de cassonade

### Purée de pommes de terre au raifort et à la ciboulette:

- 4 lb (2 kg)
- 1/4 tasse (60 mL)
- 1 1/4 tasses (300 mL)
- 1/2 c. à thé (2 mL)
- 1/4 c. à thé (1 mL)
- 1/4 tasse (60 mL)
- 1/4 tasse (60 mL)

- de pommes de terre à chair jaune, pelées et coupées en morceaux
- de beurre non salé, à température ambiante, coupé en cubes
- de lait chauffé
- de sel et de poivre
- de muscade moulu
- de raifort préparé
- de ciboulette fraîche hachée

### Service:

- 3/4 tasse (175 mL)
- 3 c. à soupe (45 mL)

- de crème à fouetter 35 %, réchauffée
- de ciboulette fraîche hachée finement

1. Côtes levées: Préchauffer le four à 325 °F (165 °C). Pendant ce temps, assaisonner la viande avec du sel et du poivre. Faire chauffer l'huile et le beurre dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire les côtes courtes pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer dans une plaque à rôtir de 4 pouces/10 cm de profondeur.
2. Ajouter les oignons, le céleri, l'ail et le romarin dans le poêlon et cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout commence à s'attendrir. Saupoudrer la farine sur le dessus et cuire 5 minutes. Incorporer la bière et porter à ébullition, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Incorporer la soupe et porter à ébullition à nouveau. Verser la préparation sur les côtes courtes et couvrir de papier d'aluminium. Cuire au four pendant 2 1/2 à 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Incorporer à la sauce la moutarde sèche et la cassonade. (Donne 12 tasses/2.85 L de sauce.)
3. Purée de pommes de terre au raifort et à la ciboulette: Dans un grand chaudron d'eau bouillante salée, cuire les pommes de terre pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis égoutter. Remettre les pommes de terre dans le chaudron à feu doux. Incorporer le beurre et verser le lait. Écraser jusqu'à consistance lisse. Incorporer le sel, le poivre et la muscade, puis terminer par le raifort et la ciboulette.

**Côtes levées:** Côtes levées : Faire réchauffer une portion de côtes levées avec 1 tasse (250 mL) de sauce dans une casserole, à feu moyen pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le tout mijote et que la viande soit bien chaude. **Purée de pommes de terre au raifort et à la ciboulette:** Réchauffer 3/4 tasse (150 mL) de purée au four à micro-ondes. Incorporer 1 c. à soupe (15 mL) de crème. Servir les côtes levées sur la purée de pommes de terre. Garnir avec 1 c. à thé (5 mL) de ciboulette.



## Côtes levées braisées à la Guinness

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 3 HEURES

TEMPS TOTAL : 3 HEURES 30 MINUTES • DONNE : 12 PORTIONS

