

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

NOUS PRÉPARONS  
NOTRE SOUPE DE  
LA MANIÈRE DONT  
VOS CONVIVES  
*le souhaitent.*  
ET CE, AVEC LA  
POLYVALENCE DONT  
VOUS AVEZ *besoin.*

## BROCOLI *et* FROMAGE DORÉ SIGNATURE DE CAMPBELL'S®

Code du produit: 21790 Format : Soupe surgelée condensée en bac Emballage : 3 x 1,81 kg (4 lb)

Délicieuse, sans gluten et polyvalente : voilà ce que promet notre soupe condensée Brocoli et fromage doré. Faite de généreux morceaux de brocoli, de crème fraîche et d'un mélange onctueux de fromage, cette soupe se démarque.

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

*Avantage des produits « sans gluten » :*  
On est prêt à payer davantage pour ce type de produit.

*Préparation soignée :*  
Sans colorant ni arôme artificiel et sans huile partiellement hydrogénée

*Préparation à parts égales 1:1 :*  
Vous pouvez ainsi vous servir de l'emballage pour mesurer les ingrédients.

*Legumes plus fermes :*  
Nous les ajoutons quand la soupe a fini de mijoter pour qu'ils soient cuits à la perfection une fois dans votre cuisine.

PRÉPARÉ  
avec  
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE



*Trempette fromagée  
au maïs*

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 40 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE • DONNE : 12 PORTIONS

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

VOTRE ESPACE EN CUISINE EST  
PRIMORDIAL. AFIN QUE VOUS  
PUISSIEZ RETIRER DAVANTAGE DE  
CHACUN DE NOS PRODUITS, NOTRE  
SOUPE FAIT AUSSI UN EXCELLENT  
INGRÉDIENT POUR VOS RECETTES.

Inspirée de l'elote, une collation populaire faite de maïs très prisée au Mexique, cette trempette fromagée débordant de saveur fait un hors-d'œuvre chaud parfait.

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

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





## Frittata aux épinards et aux artichauts

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 40 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE • DONNE : 24 PORTIONS (4 FRITTATAS)

### OFFREZ À VOS convives UN PLAT D'OEUF ALLÉCHANT ET DÉLICIEUX à tout MOMENT de LA JOURNÉE.

3 c. à soupe. (45 mL)  
1 tasse (250 mL)  
1 c. à soupe (15 mL)  
2 tasses (500 mL)  
8 tasses  
24  
2 tasses (500 mL)  
6 tasses (1,5 L / 3 lb)  
  
2 tasses (500 mL)  
¾ c. à thé (4 mL)  
½ c. à thé (2 mL)  
¼ c. à thé (1 mL)

huile végétale  
oignons, hachés  
ail, émincé  
cœurs d'artichauts en conserve, hachés  
jeunes épinards  
œufs  
lait  
soupe Brocoli et fromage doré Signature de Campbell's®  
fromage asiago, râpé  
poivre  
paprika  
sel

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen; cuire les artichauts, les oignons et l'ail de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et odorants. Ajouter les épinards en remuant et cuire de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tombés. Laisser refroidir complètement.
2. Fouetter les œufs, le lait et la soupe jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le mélange d'épinards, le fromage asiago, le poivre, le paprika et le sel, et remuer (donne 15 ½ tasses/3,75 L de mélange d'œufs).
3. Diviser le mélange d'œufs dans quatre moules à tarte profonds de 9 po (23 cm) graissés. Cuire de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que les œufs soient dorés, gonflés et pris. Couper chaque frittata en 6 portions. Servir chaude.

### VOS CONVIVES VEULENT DES ALIMENTS RÉCONFORTANTS, ET CE RISOTTO D'ORGE *tient* SES PROMESSES.

12 tasses (3 L)  
1 tasse (250 mL)  
1 ½ tasses (375 mL)  
3 c. à soupe (45 mL)  
4 tasses (1 L)  
¼ c. à thé (1 mL)  
1 tasse (250 mL)  
6 tasses (1,5 L / 3 lb)  
  
2 tasses (500 mL)  
1 ½ tasses (375 mL)  
¾ tasse (175 mL)

bouillon de légumes, divisé  
beurre, divisé  
oignons, coupés en dés  
ail, émincé  
orge  
sel  
vin blanc sec  
soupe Brocoli et fromage doré Signature de Campbell's®  
pois  
fromage parmesan, en copeaux  
persil frais, haché

1. Chauffer le bouillon dans une grande casserole à feu moyen-vif; réduire le feu à doux pour le garder au chaud. Dans une autre grande casserole, chauffer la soupe Brocoli et fromage doré; réduire le feu à doux pour la garder au chaud.
2. Faire fondre ¼ tasse (60 mL) de beurre dans une grande casserole ou un rondou à feu moyen; faire revenir les oignons et l'ail pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et odorants. Ajouter l'orge et le sel; remuer pour bien mélanger. Ajouter le vin; cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Réserver.
3. Ajouter 6 tasses (1,5 L) de bouillon de légumes chaud; remuer pour bien mélanger, puis porter à ébullition. Réduire le feu à moyen-doux; laisser mijoter, en remuant de temps à autre, pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que l'orge soit tout juste tendre. Ajouter la soupe Brocoli et fromage doré Signature et remuer; cuire à feu moyen pendant 5 à 6 minutes, ou jusqu'à le tout soit bien chaud. Retirer du feu; garder au chaud pour le service. Donne 12 tasses (3 L) de risotto.

**Service:** Chauffer 1 c. à soupe (15 mL) de beurre dans une petite casserole à feu moyen. À l'aide d'une louche, déposer ½ tasse (75 mL) du mélange d'orge dans la casserole. Ajouter 1 tasse (250 mL) de bouillon de légumes chaud et ½ tasse (125 mL) de soupe brocoli et fromage dans la casserole. Cuire, en remuant souvent, de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que l'orge soit tendre et crémeux; ajouter 2 c. à soupe (30 mL) de pois dans les 2 dernières minutes de cuisson. Ajouter 1 c. à soupe (15 mL) de copeaux de parmesan et remuer. À l'aide d'une louche, verser dans un bol; saupoudrer de 1 c. à soupe (15 mL) de fromage parmesan supplémentaire et de 1 c. à soupe (15 mL) de persil.



## Risotto d'orge crémeux

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 50 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 5 MIN • DONNE : 12 PORTIONS