

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

# Une SOUPE. DES POSSIBILITÉS INFINIES.

## SOUPE CONDENSÉE MEXICAINE TORTILLAS SIGNATURE DE CAMPBELL'S®

Notre soupe Mexicaine tortillas est remplie de légumes et d'ingrédients délicieux comme des tomates en dés, du maïs, des haricots secs, des haricots noirs, des lanières de tortilla et de la coriandre. Cette soupe épicée d'inspiration Sud-Ouest excite les papilles.

VOS ATTENTES ENVERS VOS SOUPES SONT ÉLEVÉES et CAMPBELL'S® LES SATISFAITS. SOUPE MEXICAINE TORTILLAS SIGNATURE DE CAMPBELL'S®

Code du produit : 10431 Format : Soupe surgelée condensée en bac Emballage : 3 x 1,81 kg (4 lb)

### Saveurs complexes :

Nos soupes gourmandes, comme notre soupe Mexicaine tortillas, vous permettent d'offrir facilement à vos convives les saveurs qu'ils recherchent.

### Choix avantageux :

Les consommateurs sont prêts à payer pour des produits offrant des portions de légumes, car ils les perçoivent comme étant plus savoureux et sains.

### Épices :

Elles attirent les convives plus jeunes, puisque 25 % d'entre eux préfèrent les soupes épicées.

### Assaisonnements prisés :

Notre recette épicée d'inspiration Sud-Ouest contient de la coriandre, l'assaisonnement à soupe qui figure le plus souvent au menu au Canada.

### Audace :

La soupe Mexicaine tortillas de CAMPBELL'S® donne à votre menu un côté ethnique original et novateur.

PRÉPARÉ  
avec  
SOIN

CHACQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE



## Bol de riz brun Burrito

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

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

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



**Campbell's**

SOUPES SIGNATURE



## Bol de quinoa à la mexicaine

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

TEMPS TOTAL : 1 HEURE • DONNE : 12 PORTIONS

## SUIVEZ LA TENDANCE *avec* DU QUINOA AUX SAVEURS DU SUD-OUEST.

5 tasses (1,25 L)  
1 tasse (250 mL)  
5 tasses (1,25 L)  
3 (900 g)  
3 c. à soupe (45 mL)  
1 c. à soupe (15 mL)  
3  
3 tasses (750 mL)  
1 ½ tasses (375 mL)

Soupe condensée Mexicaine tortillas Signature de Campbell's®  
eau  
quinoa  
patates douces, tranchées  
huile d'olive  
poudre de chili  
avocats, pelés, dénoyautés, coupés en quartier et tranchés  
tomates cerises, coupées en deux  
oignon rouge, tranché finement

### Vinaigrette Chipotle crémeuse :

1 ½ tasses (375 mL)  
¼ tasse (60 mL)  
3 c. à soupe (45 mL)  
3 c. à soupe (45 mL)  
3 c. à thé (15 mL)  
¾ c. à thé (4 mL)

mayonnaise  
jus de lime  
oignons verts, hachés  
coriandre fraîche, hachée  
poudre de chili chipotle  
sel

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Dans une grande casserole, porter à ébullition la soupe et l'eau à feu moyen-vif. Ajouter le quinoa en remuant. Réduire le feu à moyen-doux; couvrir et cuire pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que le quinoa soit tendre. Remuer avec une fourchette.
2. Entre-temps, mélanger les patates douces, l'huile d'olive et la poudre de chili; transférer sur une plaque de cuisson. Faire rôtir de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les patates soient dorées et tendres, en les retournant une fois.
3. Vinaigrette chipotle crémeuse : Fouetter la mayonnaise, le jus de lime, les oignons verts, la coriandre, la poudre de chili chipotle et le sel.

**Service:** À l'aide d'une cuillère, déposer 1 tasse (250 mL) du mélange de quinoa cuit dans un bol. Garnir de 4 tranches (50 g) de patates douces, d'un quartier d'avocat, de ¼ tasse (60 mL) de tomates cerises et de 2 c. à soupe (30 mL) d'oignons rouges tranchés. Arroser de ¼ tasse (60 mL) de vinaigrette chipotle crémeuse.

## OFFREZ À VOS CONVIVES LES TACOS SAVOUREUX QU'ILS VEULENT EN VERSION LÉGÈRE.

12 (2 kg)  
¾ tasse (175 mL)  
½ tasse (125 mL)  
¼ tasse (60 mL)  
3 c. à soupe (45 mL)  
2 c. à soupe (30 mL)  
1 c. à thé (5 mL)  
6 tasses (1,5 L)  
  
2 tasses (500 mL)  
36 feuilles  
1 ½ tasses (375 mL)  
1 ½ tasses (375 mL)  
2  
¾ tasse (175 mL)

poitrines de poulet  
huile d'olive  
jus de lime  
chipottes dans une sauce adobo, hachés  
sauce adobo  
ail, émincé  
sel  
Soupe condensée Mexicaine tortillas  
Signature de Campbell's®  
bouillon de poulet  
de laitue Boston  
radis, tranchés finement  
oignon rouge, tranché finement  
avocats, pelés, dénoyautés et tranchés finement  
coriandre fraîche, hachée  
Quartiers de lime, pour servir

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Mélanger les poitrines de poulet, l'huile d'olive, le jus de lime, les chipottes, la sauce adobo, l'ail et le sel. Déposer sur une plaque de cuisson en une seule couche; rôtir de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 165 °F (74 °C). Effiloche la viande à l'aide de deux fourchettes.
2. Dans une grande casserole, mélanger le poulet effiloché, la soupe et le bouillon de poulet; porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi et soit bien chaud. Réserver au chaud pour le service (donne 12 tasses/3 L).

**Service:** Répartir 1 tasse (250 mL) du mélange de poulet sur 3 feuilles de laitue Boston. Garnir chaque feuille de 2 c. à thé (10 mL) de radis tranchés, de 2 c. à thé (10 mL) d'oignons tranchés, de 1 tranche d'avocat et de 1 c. à t. (15 mL) de coriandre. Disposer sur une assiette et servir avec les quartiers de lime.



## Tacos au poulet chipotle en feuilles de laitue

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES  
TEMPS TOTAL : 1 HEURE • DONNE : 12 PORTIONS (36 TACOS EN FEUILLES DE LAITUE)

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

SC-22018-F-11M