

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

VOUS travaillez  
FORT POUR  
VOS clients.  
NOUS CROYONS  
QUE NOTRE  
SOUPE DEVRAIT  
travailler FORT  
POUR vous.

## BISQUE AUX champignons ET AUX OIGNONS SAUTÉS SIGNATURE de CAMPBELL'S®.

Code du produit : 24863 Format: Soupe surgelée prête à cuire en sac Emballage : 4 x 1,81 kg (4 lb)

Nos soupes devraient travailler deux fois plus fort. Cette soupe riche et veloutée est préparée avec des champignons de Paris, des portobellos, des shiitakes et est agrémentée de fines herbes et de xérès pour offrir une expérience gustative gourmande dont vos clients raffoleront.

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

#### *Des options de menus prisées :*

La soupe aux champignons et la soupe à l'oignon à la française comptent parmi les saveurs de soupe préférées des Canadiens.

#### *Ingrédients de qualité seulement :*

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

#### *Préparées avec soin :*

Nous choisissons minutieusement des ingrédients de qualité en omettant tout ce qui est superflu.

#### *Une économie de temps pratique*

Il vous suffit de chauffer et de servir. Vous pouvez la faire bouillir dans le sac.

PRÉPARÉ  
avec  
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE

DES SOLUTIONS ÉLABORÉES PAR  
DES CHEFS, INSPIRÉES PAR LES  
CLIENTS, POUR DIFFÉRENTS  
MOMENTS DE LA JOURNÉE ET  
OCCASIONS DE REPAS.

Ces jarrets d'agneau tendres sont servis avec une sauce aux champignons riche versée sur une purée de pommes de terre crémeuse. Ce plat deviendra sûrement un classique de votre menu.

Jarret d'agneau braisé à la sauce aux  
champignons et au vin rouge

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

TEMPS TOTAL : 4 HEURES 30 MINUTES • DONNE : 8 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 SAUCE RICHE ET *gouteuse* QUI SERVIRA AU BESOIN POUR *accompagner* UNE VARIÉTÉ DE PLATS.**

1/4 tasse (60 mL)

1/4 tasse (60 mL)

4 lb (1,81 kg)

1 tasse (250 mL)

1 c. à soupe (15 mL)

1 c. à thé (5 mL)

1/2 c. à thé (3 mL)

1 1/2 tasses (375 mL)

1 emballage (1,81 kg/4 lb)

1 tasse (250 mL)

de beurre

d'huile de canola

de champignons variés en tranches

(champignon de Paris, cremini, shiitake et portobello)

d'oignon finement haché

d'ail haché

de romarin haché finement

de sauge hachée finement

de thym finement haché

de sel

de poivre

de vin blanc sec

de Bisque aux champignons et aux oignons

sautés Signature de Campbell's®

de crème 35 %

1. Chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle à feu moyen vif. Cuire les champignons pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et attendris. Ajouter les oignons, l'ail, le romarin, la sauge et le thym et cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonner avec du sel et du poivre.
2. Déglacer la poêle avec le vin blanc et laisser mijoter pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié. Incorporer la soupe, puis laisser mijoter pendant environ 10 minutes ou jusqu'à épaississement. Ajouter la crème et cuire jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 5 jours.

**Préparation d'une portion :** Chauffer la quantité de sauce requise dans une poêle.

## Sauce aux champignons tout-usage

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES

TEMPS TOTAL : 50 MINUTES • DONNE : 12 PORTIONS

## CE PLAT BRAISÉ *fond* DANS LA bouche.

4 c. à thé (20 mL)

2 c. à thé (10 mL)

1 c. à thé (5 mL)

1 c. à thé (5 mL)

1 (6 lb/2,73 kg)

1/4 tasse (60 mL)

2

2

2

1 tasse (250 mL)

1 emballage (1,81 kg/4 lb)

2 tasses (500 mL)

1/4 tasse (60 mL)

1/4 tasse (60 mL)

Nappage :

1/4 tasse (185 mL)

1/4 tasse (60 mL)

2 c. à soupe (30 mL)

de sel kasher

de poivre

de paprika fumé

de thym séché

de rôti de palette de bœuf désossé (3 lb 4 oz/1,5 kg de viande cuite)

d'huile de canola

oignons coupés dans en quartiers

carottes, coupées en morceaux

branches de céleri, coupées en morceaux

de bourbon

de soupe Bisque aux champignons et aux oignons sautés

Signature de Campbell's®

de bouillon de bœuf

de miel

de moutarde de Dijon à l'ancienne

de miel

de moutarde de Dijon à l'ancienne

de bourbon

1. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Mélanger ensemble le sel, le poivre, le paprika et le thym. Frotter la pièce de viande avec le mélange d'épices. Chauffer l'huile dans une grande poêle allant au four à feu moyen vif et saisir le rôti environ 10 minutes en le retournant à la mi-cuisson ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré des deux côtés. Retirer de la poêle et réserver. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri dans la même poêle, puis cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Déglacer la poêle avec du bourbon. Incorporer la soupe, le bouillon, le miel et la moutarde, puis porter à ébullition. Remettre le rôti dans la poêle, couvrir et enfourner. Faire cuire lentement pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que la viande soit fondante.
3. Retirer le bœuf de la poêle et le transférer sur une planche à découper et couvrir avec du papier d'aluminium. Laisser refroidir complètement. Couper en portions de 6 oz (175 g). Pendant ce temps, verser le jus de cuisson dans une casserole à part et jeter les morceaux solides. Laisser mijoter pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié. La viande et la sauce peuvent être réfrigérées jusqu'à 2 jours.
4. Nappage : Fouetter ensemble le miel, la moutarde et le bourbon. Mettre de côté pour le service.

**Préparation d'une portion :** Badigeonner 2 c. à soupe (30 mL) de nappage sur 1 portion de viande. Griller de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit caramélisé et bien chaud. Trancher la viande et garnir de 1/4 tasse (60 mL) de sauce chaude.



## Bœuf braisé au bourbon et à la moutarde

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 6 HEURES 45 MINUTES

TEMPS TOTAL : 6 HEURES • DONNE : 8 PORTIONS

**Campbell's**

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

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

