

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

BISQUE de TOMATES SIGNATURE DE CAMPBELL'S®

Code du produit : 14053 Format: Soupe surgelée condensée en bac Emballage : 3 x 1,81 kg (4 lb)

Des recettes astucieuses pour transformer nos soupes en ingrédients.

Des tomates bien mûres et des oignons qui ont mijotés doucement dans une crème riche, le tout délicatement assaisonné d'ail et de poivre.

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

Reconstitution à parts égales, avec de l'eau :
Vous pouvez vous servir de l'emballage pour mesurer les ingrédients.

Option végétarienne :
L'option affichant la plus forte croissance parmi les 200 soupes les plus populaires : +42 %*

Un classique revisité :
Les clients trouvent que la soupe aux tomates est l'une des plus réconfortantes et santé*

La plateforme idéale pour des créations personnalisées :
Créez un menu qui se distingue des autres grâce à la simplicité et à la polyvalence de cette soupe.

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

NOUS CRÉONS
des SOUPES QUI
SONT plus QUE de
SIMPLES PLATS
d'accompagnements.



Escalopes de poulet à la sauce tomate
au beurre et câpres frites

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES

TEMPS TOTAL : 40 MINUTES • DONNE: 12 PORTIONS

Pour obtenir cette recette ainsi que d'autres recettes savoureuses, visitez notre site :
servicesalimentairescampbells.ca

MOTIVÉE PAR LE GOÛT,
ALIMENTÉE PAR DES
SOLUTIONS QUI SATISFONT
L'ENVIE DE SAVEURS DE VOS
CLIENTS TOUS LES JOURS.

La somptueuse sauce tomate au beurre ajoute une touche raffinée au poulet croustillant, tandis que l'ail frit et les câpres viennent assurer l'équilibre de ce riche plat gastronomique.



Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.



Campbell's

SOUPES SIGNATURE

UN *classique* PLAT DE PÂTES ITALIEN EST TRANSFORMÉ EN UNE SOUPE AYANT LES MÊMES SAVEURS ET *arômes*, DÉLICIEUX

¾ tasse (175 mL)

2 tasses (500 mL)

4

⅓ tasse (75 mL)

⅓ tasse (75 mL)

3 c. à soupe (45 mL)

1 c. à thé (5 mL)

½ c. à thé (2 mL)

1 emballage (1,81 kg/4 lb)

11 cups (2,75 L)

½ lb (250 g)

Service:

1 lb (454 g)

¾ tasse (175 mL)

¾ tasse (175 mL)

d'huile d'olive

d'oignon finement haché

gousses d'ail, tranchées finement

d'olives noires hachées à l'huile

de câpres hachées

de pâte d'anchois

de flocons de piment fort

de sel et de poivre

de soupe Bisque de tomates Signature

de Campbell's®

d'eau

de pâtes orzo

de thon en conserve dans l'huile de bonne qualité

de fromage pecorino râpé

de persil frais haché

1. Chauffer l'huile dans un grand chaudron à feu moyen. Cuire l'oignon, l'ail, les olives, les câpres, la pâte d'anchois, les flocons de piment fort, le sel et le poivre pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et parfumés.
2. Ajouter la soupe et l'eau, puis porter à ébullition. Cuire environ 1 heure ou jusqu'à ce que le mélange s'imprègne des saveurs et soit légèrement réduit. Ajouter l'orzo. Cuire de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 1 jour.

Service: Chauffer 1 tasse (250 mL) de soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Verser dans un bol de service. Garnir de 28 g de thon, 2 c. à soupe (10 mL) de fromage pecorino et de 2 c. à thé (10 mL) de persil.

Soupe puttanesca à l'orzo

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE 25 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 45 MINUTES • DONNE : 16 PORTIONS

UN PLAT CLASSIQUE DE PÂTES *avec* UNE ABONDANCE DE FRUITS *de* MER DANS UNE SAUCE TOMATE AU VIN BLANC AVEC DES HERBES *fraîches*.

¾ tasse (175 mL)

3 tasses (750 mL)

¼ tasse (60 mL)

1 c. à thé (5 mL)

1 c. à thé (5 mL)

1 tasse (250 mL)

1 emballage (1,81 kg/4 lb)

3 tasses (750 mL)

d'huile d'olive

d'oignon finement haché

d'ail haché

de flocons de piment fort

de sel et de poivre

de vin blanc sec

de soupe Bisque de tomates Signature de Campbell's®

d'eau

Service:

30

50

30

1 lb 4 oz (567 g)

1 lb 4 oz (567 g)

3 lb (1,36 kg)

¾ tasse (175 mL)

¾ tasse (175 mL)

palourdes du Pacifique, nettoyées

crevettes moyennes, décortiquées et déveinées

moules, nettoyées et débarbées

de calmars (anneaux et tentacules)

de pétoncles de baie

de linguines cuites et égouttées

de basilic frais déchiré

de persil frais haché

1. Chauffer l'huile dans un grand chaudron à feu moyen doux. Cuire l'oignon, l'ail, les flocons de piment fort, le sel et le poivre pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et parfumés. Augmenter l'intensité du feu, puis verser le vin. Laisser mijoter de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié.

2. Ajouter la soupe et l'eau. Laisser mijoter pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit légèrement réduit. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 3 jours.

Préparation d'une portion : Chauffer 1 tasse (250 mL) de sauce dans la poêle, puis porter à ébullition. Incorporer 3 palourdes et laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes. Ajouter ensuite 5 crevettes, 3 moules, 2 oz (60 g) de calmars et 2 oz (60 g) de pétoncles. Couvrir et cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites et que les coquilles soient ouvertes. Avant la cuisson, jeter tous les mollusques qui ne se ferment pas lorsqu'on tape la coquille et jeter ceux dont la coquille ne s'ouvre pas après la cuisson. Mélanger avec ⅓ tasse (141 g) de linguines cuites. Saupoudrer de 15 mL (1 c. à soupe) de basilic et de persil.



Linguines aux fruits de mer

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

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 10 MINUTES • DONNE : 10 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.

SC-22018-F-11N