

Campbell's

SOUPES SIGNATURE

## SOUPE AUX LÉGUMES VÉGÉTARIENNE SIGNATURE de CAMPBELL'S®

Code du produit : 11340 Format : soupe surgelée condensée en bac Emballage : 3 x 1,81 kg (4 lb)

Elle est remplie de légumes, végétarienne et polyvalente. Une soupe satisfaisante et savoureuse, faite avec des légumes du jardin nourrissants et un bouillon de tomates délicatement assaisonné.

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

#### Avantage des produits « sans gluten » :

Les clients sont prêts à payer davantage pour ce type de produit.

#### Une saveur maison facile à offrir :

Entièrement préparée – le goût et l'apparence sont identiques chaque fois.

#### Option rentable :

Les clients sont prêts à payer plus pour des produits contenant des portions de légumes.

#### Demande d'options végétariennes :

35 % des clients sont d'avis que les restaurants devraient offrir au moins une soupe végétarienne.\*

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

PRÉPARÉ  
avec  
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE

SERVIE DANS UN BOL OU  
UTILISÉE COMME INGRÉDIENT  
DANS LA CUISINE, LAISSEZ  
NOTRE SOUPE FAIRE LE  
TRAVAIL POUR VOUS.

L'aubergine et les champignons donnent une texture charnue à la garniture de ce pâté savoureux. Le tout est recouvert d'une purée de pommes de terre et de panais onctueuse. Une combinaison qui titillera les papilles.

NOUS veillons  
CONSTAMMENT  
À CE QUE  
NOS recettes  
VÉGÉTARIENNES  
NE SOIENT PAS  
banales.



Pâté chinois végétarien

TEMPS DE PRÉPARATION : 50 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 70 MINUTES

TEMPS TOTAL : 2 HEURES • DONNE : 16 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

**CE RAGOÛT VÉGÉTARIEN AUX HARICOTS, enrichi d'ail et d'herbes aromatiques, CONSTITUE UN délicieux REPAS.**

¼ tasse (60 mL)  
 3 c. à soupe (45 mL)  
 2 c. à soupe (30 mL)  
 2 c. à soupe (30 mL)  
 1 c. à soupe (15 mL)  
 2 boîtes (540 mL each)  
 1 boîte (540 mL)  
 1 boîte (540 mL)  
 ½ emballage (905 g / 2 lb)

d'huile d'olive  
 d'ail émincé  
 de thym frais finement haché  
 de sauge fraîche hachée  
 de romarin frais finement haché  
 de haricots blancs, égouttés et rincés  
 de haricots noirs, égouttés et rincés  
 de haricots rouges, égouttés et rincés  
 de soupe Légumes végétarienne  
 Signature de Campbell's®  
 d'eau  
 de crème fouettée 35 %  
 petits pains panini

2 tasses (500 mL)  
 2 tasses (500 mL)  
 12  
 Service:  
 ⅓ tasse (80 mL)  
 3 c. à soupe (45 mL)

de fromage parmesan râpé  
 de persil frais haché finement

1. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire l'ail, le thym, la sauge et le romarin pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que l'ail soit légèrement ramolli. Incorporer les haricots blancs, les haricots noirs et les haricots rouges.

2. Cuire en remuant pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Incorporer la soupe, l'eau et la crème et porter à ébullition en remuant souvent. Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le ragoût épaisse. Garder au chaud pour le service. Donne 9 tasses (2,2 L).

3. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Chauffer les pains jusqu'à ce qu'ils soient légèrement réchauffés.

Préparation d'une portion : 1 ⅓ tasse (330 mL) de ragoût dans le bol de service. Garnir de 1 c. à soupe (15 mL) de parmesan et de 1 c. à thé (5 mL) de persil. Servir avec les petits pains panini.

**Mijoté crémeux aux trois fèves**

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

TEMPS TOTAL : 50 MINUTES • DONNE : 6 PORTIONS

**CETTE soupe-repas, RECOUVERT D'UNE COUCHE DE FROMAGE GRATINÉ EST UN PLAT savoureux AVEC BEAUCOUP de LÉGUMES et délicieuses NOUILLES.**

¼ tasse (60 mL)  
 2 tasses (500 mL)  
 2 tasses (500 mL)  
 1 c. à soupe (15 mL)  
 2 tsp (10 mL)  
 1 tsp (5 mL)  
 1 tasse (250 mL)  
 1 tasse (250 mL)  
 ½ lb (227 g)  
 ½ emballage (905 g/2 lb)  
 2 tasses (500 mL)  
 2 tasses (500 mL)

d'huile d'olive  
 d'aubergines coupées en dés  
 de champignons tranchés  
 d'ail  
 d'origan séché  
 de sel et de poivre  
 de courgettes coupées en dés  
 de poivrons coupés en dés  
 de pâtes à lasagne, brisées en morceaux  
 de soupe Légumes végétarienne Signature de Campbell's®  
 d'eau  
 d'épinards frais bien tassés

Service:  
 1 ½ tasses (375 mL)  
 ¾ tasse (185 mL)  
 1 ½ tasses (375 mL)  
 1 c. à soupe (15 mL)

de mozzarella râpée  
 de fromage parmesan râpé  
 de fromage ricotta  
 de persil frais haché finement

1. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Faire cuire les aubergines, les champignons, l'ail, l'origan, le sel et le poivre pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à dorer. Incorporer les courgettes et les poivrons. Cuire environ 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes aient ramollis.
2. Entre-temps, dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les nouilles de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter.
3. Dans une casserole, chauffer la soupe à feu moyen et laisser mijoter pendant 2 minutes. Incorporer le mélange de légumes, les nouilles et les épinards. Laisser mijoter pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Répartir la soupe dans 12 bols individuels en comptant 1 tasse (250 mL) de soupe par portion. Garder au chaud jusqu'au moment de servir.

Préparation d'une portion : Garnir chaque portion avec 2 c. à soupe (30 mL) de mozzarella, 1 c. à soupe (15 mL) de parmesan et 2 c. à soupe (30 mL) de ricotta. Faire griller au four environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit gratiné et bouillonnant. Saupoudrer ¼ c. à thé (1 mL) de persil avant de servir.

**Soupe à la lasagne aux trois fromages**

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 40 MINUTES

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 10 MINUTES • DONNE : 12 PORTIONS

**Campbell's**

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR™

