

Campbell's

SOUPES VERVE™

LA seule LIMITE
À CE QUE VOUS
FEREZ de
NOTRE SOUPE
EST VOTRE
imagination!

SOUPE MAROCAINE aux NEUF LÉGUMES VERVE™ DE CAMPBELL'S®

Code du produit : 24723 Format: Soupe surgelée prête à cuire en sac Emballage : 4 x 1,81 kg (4 lb)

Ajoutez des saveurs marocaines avec quelques recettes savoureuses. Faites plaisir à vos clients qui sont toujours à la recherche de variété avec notre soupe marocaine aux neuf légumes. Ce bouillon de légumes, parfumé au gingembre et au citron, est rempli de neuf légumes, de pois chiches et de lentilles riches en saveurs. Une option végétarienne parfaite!

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

Soupe tendance :

36 % des consommateurs souhaitent essayer plus de soupes ethniques*

Appétissante, réconfortante et nourrissante :

Des attributs qui stimulent les achats de soupes.

Options sur le menu axées sur les légumes.

Toujours de plus en plus prisés.*

Des ingrédients authentiques seulement :

Ils sont de qualité supérieure et ont un goût classique et un aspect « fait maison ».

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

PRÉPARÉ
avec
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE

DES RECETTES VARIÉES ET
AUTHENTIQUES QUE LES
CONSOUMATEURS RECHERCHENT,
CRÉÉES PAR DES CHEFS ET
INSPIRÉES PAR LES CLIENTS.

De mini boulettes façonnées à la main sont relevées d'épices réconfortantes et mijotées dans une soupe avec du couscous israélien. Elles peuvent être servies comme hors-d'œuvre ou comme dîner.

Ragoût de boulettes de viande et
couscous à la marocaine

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

TEMPS TOTAL : 1 HEURE * DONNE : 8 PORTIONS

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

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.



Campbell'sSOUPES VERVE^{MD}

CE BOL REPAS FRAIS ET PARFUMÉ, *inspiré PAR LES saveurs DU MAROC*, PLAIRA AUTANT AUX *amateurs* DE VIANDE QU'AUX VÉGÉTARIENS.

1 emballage (1,81 kg/4 lb) de soupe Marocaine aux neuf légumes Verve^{MD} de Campbell's[®]
3 tasses (750 mL) de couscous

Service:

4 tasses (1 L) de concombre haché
4 tasses (1 L) de betteraves cuites râpées
3 tasses (750 mL) de pois chiches
3 tasses (750 mL) de yogourt grec nature
¾ tasse (185 mL) de feuilles de menthe fraîche hachées
¾ tasse (185 mL) d'huile d'olive
12 quartiers de citron

1. Verser la soupe dans une casserole et porter à ébullition, puis incorporer le couscous. Retirer du feu. Couvrir et laisser reposer pendant 7 minutes. Défaire le couscous à la fourchette et l'étendre en couche mince sur une plaque de cuisson. Laisser refroidir complètement. Réfrigérer jusqu'à 3 jours.

Préparation d'une portion : Déposer 1 tasse (250 mL) de couscous au fond d'un bol de service. En laissant visible une partie du couscous, disposer 1/3 tasse (80 mL) de concombre, 1/3 tasse (80 mL) de betteraves, 1/4 tasse (60 mL) de pois chiches, 1/4 tasse de yogourt (60 mL) et 1 c. à soupe (15 mL) de menthe sur le couscous. Arroser 1 c. à soupe (15 mL) d'huile d'olive sur le yogourt. Servir avec un quartier de citron.

Bol de couscous marocain

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES

TEMPS TOTAL : 40 MINUTES • DONNE : 12 PORTIONS

CETTE TREMPETTE CHAUDE DÉBORDANTE DE SAVEURS MAROCAINES *authentiques*. EST SERVIE *avec* UNE ABONDANCE DE PAIN PLAT. PARFAITE À L'*apéro* OU EN *accompagnement* D'UN PLAT DE VIANDE.

½ tasse (125 mL) d'huile d'olive
1 c. à soupe (15 mL) de paprika doux
1 c. à soupe (15 mL) de cumin moulu
1 à thé (5 mL) de flocons de piment fort
1 à thé (5 mL) de sel et de poivre
5 lb (2,27 kg) d'aubergine coupée en rondelles de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
1 emballage (1,81 kg/4 lb) de soupe Marocaine aux neuf légumes Verve^{MD} de Campbell's[®]
3 tasses (750 mL) de tomates en dés en conserve, avec le jus
3 c. à soupe (45 mL) de jus de citron
1 tasse (250 mL) de coriandre hachée
Service:
1 tasse (250 mL) de coriandre hachée
8 quartiers de citron
Pains plats

1. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Fouetter ensemble l'huile, le paprika, le cumin, les flocons de piment fort, le sel et le poivre. Badigeonner chaque tranche d'aubergine des deux côtés avec le mélange d'épices. Disposer les aubergines sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Faire griller l'aubergine pendant environ 35 minutes en la retournant à la mi-cuisson ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laisser refroidir légèrement et couper en gros morceaux.

2. Dans une grande poêle, chauffer la soupe et les tomates en dés, puis porter à ébullition et incorporer l'aubergine. Cuire à feu moyen en remuant de temps en temps, pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie évaporé et que l'aubergine soit tendre mais encore ferme. Incorporer le jus de citron et la coriandre. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 3 jours. Donne 16 tasses (3,8 L).

Préparation d'une portion : Dans un petit chaudron, réchauffer 2 tasses (500 mL) de trempette d'aubergine jusqu'à ce qu'elle soit chaude et verser dans un bol de service peu profond. Saupoudrer de 2 c. à soupe (30 mL) de coriandre. Servir avec un quartier de citron et un assortiment de pains plats.



Trempepette marocaine à l'aubergine

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE

TEMPS TOTAL : 1 HEURE 30 MINUTES • DONNE : 8 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR[™]

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.

