

Campbell's

SOUPES VERVE^{MD}

D'AUTRES FAÇONS d'ajouter DES SAVEURS MEXICAINES.

SOUPE AUX POBLANOS GRILLÉS et AU CHEDDAR BLANC avec TOMATILLES VERVE^{MD} de CAMPBELL'S[®]

Code du produit : 26820 Format : Soupe surgelée prête à cuire en sac Emballage : 4 x 1,81 kg (4 lb)

Vous pouvez maintenant ajouter des saveurs du Mexique à votre menu. Des piments poblanos grillés sur le feu, des piments verts et des tomatilles acidulées accompagnent un riche mélange de crème de cheddar blanc doux et est relevé d'un soupçon de jus de lime rafraîchissant. Une combinaison savoureuse qui deviendra sans doute un des plats préférés de vos clients!

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

Pour offrir une excellente sélection :

50 % des consommateurs aiment essayer de nouvelles soupes uniques*

Préparée avec soin :

Elle est remplie de tout ce que vos clients aiment. Nous choisissons minutieusement des ingrédients de qualité en omettant tout ce qui est superflu.

Une qualité sur laquelle vous pouvez compter :

Le goût et l'apparence sont identiques chaque fois

Emballage pratique :

L'emballage en sac permet de préparer de petites quantités et de réduire le gaspillage.

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

PRÉPARÉ
avec
SOIN

CHAQUE INGRÉDIENT MÉRITE SA PLACE

ÉLABORÉES PAR DES CHEFS ET INSPIRÉES PAR LES CLIENTS... DES SOLUTIONS POUR SATISFAIRE L'ENVIE DE SAVEURS DE VOS CLIENTS.

Cette trempette fromagée, semblable à une fondue mexicaine, est un excellent hors-d'œuvre à partager.

Fondue au fromage,
chorizo et poblano

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES * TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES

TEMPS TOTAL : 45 MINUTES * 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}

À mi-chemin ENTRE LE MACARONI AU FROMAGE ET LES TACOS, CE PLAT *réconfortant* FERA LE *bonheur* DE TOUT le monde autour DE LA TABLE.

Macaroni au fromage :

1 lb (454 g)
1 sachet (1,81 kg/4 lb)

3 tasses (750 mL)
2 tasses (500 mL)

de pâtes gemelli
de soupe Piments poblanos grillés, cheddar blanc et tomates Verve^{MD} de Campbell's[®]
de fromage cheddar râpé
de porc cuit effiloché

Pico de Gallo:

1 ½ tasses (375 mL)
1/3 tasse (80 mL)
¼ tasse (60 mL)
2 c. à soupe (30 mL)
2 c. à soupe (30 mL)
½ c. à thé (3 mL)

de tomates fraîches en dés
d'oignon coupé en dés
de coriandre fraîche hachée finement
de jus de lime
de piment jalapeño coupé en dés
de sel

1. Macaroni au fromage : Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Mélanger les pâtes, la soupe, la moitié du fromage et le porc. Déposer dans une plaque à rôtir huilée (4 pouces/10 cm ou 2 pouces/5 cm de profondeur). Saupoudrer du reste du fromage et cuire au four de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré et bouillonnant. Gardez au chaud jusqu'au moment de servir.

2. Pico de Gallo : Mélanger les tomates, l'oignon, la coriandre, le jus de citron vert, les jalapeños et le sel. Réfrigérer 15 minutes avant de servir.

Service : Déposer environ 1 tasse (250 mL) de macaroni au fromage dans une assiette de service. Garnir de 1/3 tasse (85 mL) de Pico de Gallo.

Carnitas au macaroni au fromage

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

TEMPS TOTAL : 40 MINUTES • DONNE : 6 PORTIONS

CES ENCHILADAS TEX-MEX SIMPLES, SONT débordantes DE SAVEURS.

Enchiladas:

¼ tasse (60 mL)
2 tasses (500 mL)
¼ tasse (60 mL)
1 c. à soupe (15 mL)
2 cans (540 mL each)
4 tasses (1 L)
2 c. à thé (10 mL)
1 c. à thé (5 mL)
1 sachet (1,81 kg/4 lb)

d'huile d'olive
d'oignon coupé en dés
d'ail haché
de cumin moulu
de haricots blancs, égouttés et rincés
de poulet cuit émietté
d'origan séché
de sel et de poivre
de soupe Piments poblanos grillés, cheddar blanc et tomates Verve^{MD} de Campbell's[®]
de fromage cheddar râpé
tortillas de maïs, légèrement grillées

7 tasses (1,75 L)

32

Service:

1 tasse (250 mL)
½ tasse (125 mL)
½ tasse (125 mL)
16

d'oignons verts tranchés
de piments jalapeños émincés
de coriandre fraîche hachée finement
quartiers de lime

1. Enchiladas : Préchauffer le four à 425°F (220°C). Chauffer l'huile dans un poêlon à feu moyen. Cuire l'oignon, l'ail et le cumin pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon s'attendrisse. Laisser refroidir légèrement. Dans un grand bol, mélanger ensemble les haricots, le poulet, le mélange d'oignons, l'origan, le sel et le poivre. Laisser refroidir complètement. Incorporer 3 tasses (750 mL) de fromage râpé.

2. Répartir 2 tasses (500 mL) de soupe dans une plaque à rôtir graissée de 2 pouces / 5 cm de profondeur.

3. Placer ¼ tasse (60 mL) de mélange au poulet dans chaque tortilla. Rouler fermement et placer la couture face vers le bas dans une plaque à rôtir. Garnir du reste de la soupe et saupoudrer du reste de fromage cheddar.

4. Cuire au four, à découvert, de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne et que le mélange soit bien chaud. Garder au chaud pour servir.

Préparation d'une portion : 2 enchiladas par assiette. Garnir de 1 c. à soupe (15 mL) d'oignons verts, de ½ c. à soupe (7,5 mL) de piments jalapeños et de ½ c. à soupe (7,5 mL) de coriandre. Servir avec un quartier de lime.



Enchiladas au poulet et haricots blancs

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MINUTES • TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES

TEMPS TOTAL : 55 MINUTES • DONNE : 16 PORTIONS

Campbell's

SERVICE ALIMENTAIRE

FAIT POUR SERVIR[™]

Rendez-vous sur servicesalimentairescampbells.ca en savoir plus.

