

Promotion soyez audacieux : des recettes de bols-repas

SEPTEMBRE 2025

Campbell's

Service Alimentaire

Table des matières

1. 23233 Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda (Diapositive 3) – 7 recettes
2. 26820 Soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomatilles Verve^{MD} (Diapositive 20) – 5 recettes
3. 08166 Signature potage parmentier et bacon (Diapositive 26) – 5 recettes
4. 20538 Courge musquée de la moisson Signature (Diapositive 32) – 6 recettes
5. 08054 Velouté de volaille Signature (Diapositive 39) – 7 recettes
6. 08171 Soupe à l'oignon française Signature (Diapositive 46) – 8 recettes

Remarque : PCC = Point de contrôle critique(

Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda *Verve*^{MD}

ENTRÉE



**SAUCISSE ITALIENNE AVEC
PÂTES**



**SALADE DE PÂTES À LA
VINAIGRETTE CRÉMEUSE AUX
POIVRONS ROUGES GRILLÉS**



**PAIN PLAT AU GOUDA FUMÉ
ET AUX CHAMPIGNONS**



**BOL DE PÂTES AU POULET
CACCIATORE**



**ONCTUEUSES BOUCHÉES AUX
TOMATES, POULET ET ÉPINARDS**



**BISQUE DE POIVRONS ROUGES
PIQUANTE**



**TREMPETTE AUX POIVRONS ROUGES
RÔTIS, AUX NOIX ET AU FROMAGE DE
CHÈVRE**

SAUCISSE ITALIENNE AVEC PÂTES

Rendements : 15
Temps Total : 30 minutes

	MESURE	POIDS
Huile d'olive	60 mL	1/4 tasse
Oignon, émincé finement	115 g	1 tasse
Sweet Italian pork sausage, large diced	48 ch	48 ch
Ail rôti, écrasé	15 g	1 2 c.à.c.
Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda Verve ^{MD}	1.81 kg sac	4 lb sac
Fromage Gouda fumé, râpé	226 g	2 tasses
Feuilles d'origan frais, hachées	3 g	2 c.à.c.
Persil frais, haché	10 g	2 c.à.c.
Poivron rouge rôti, coupé en julienne	600 g	3 ½ tasses
Sel casher	5 g	1 c.à.c.
Poivre noir	1.5 g	¼ c.à.c.
Pâtes penne, cuites, égouttées	1.7 kg	8 ½ tasses

Combiner des saucisses italiennes, des poivrons rouges grillés, du gouda fumé et de l'huile d'olive avec la Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda Verve^{MD} pour créer une sauce riche et savoureuse que vos invités adoreront.

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen.
2. Ajouter les oignons et la saucisse. Cuire 5 minutes.
3. Ajouter l'ail et les tomates. Cuire 3 minutes. Retirer de la casserole. Réserver.
4. Ajouter la Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda. Laisser mijoter 5 minutes.
5. Ajouter le fromage, l'origan, le persil, les poivrons grillés, le sel et le poivre.
6. Ajouter le mélange de saucisses. Laisser mijoter 5 minutes.

PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F)..

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

Pour servir : À l'aide d'une cuillère à portion ronde Spoodle de 4 oz (113 g), répartir 100 g (½ tasse) de pâtes cuites dans une assiette. Recouvrir d'une cuillère Spoodle de 8 oz (138 g) (1 tasse) de mélange de saucisses. Servir immédiatement.

PAIN PLAT AU GOUDA FUMÉ ET AUX CHAMPIGNONS

Rendements : 12
Temps Total : 25 minutes

	MESURE	POIDS
Naan, 113 g (4 onces) chacun	12 ch	12 ch
Fromage Gouda fumé, râpé	360 g	3 tasses
Tomates cerises, coupées en deux	400 g	3 tasses
Roquette bébé, hachée	81 g	3 tasses
Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda Verve ^{MD}	950 mL	4 tasses
Huile d'olive	60 mL	1/4 tasses
Ail, pelé et rôti	15 g	3 c.à.c.
Sel	6 g	1 c.à.c.
Poivre noir, moulu	2.5 g	1/2 c.à.c.
Champignons shiitake, émincés et sautés	435 g	3 tasses

La Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda Verve^{MD} offre une base riche et veloutée, rehaussée d'une généreuse portion de gouda fumé fondu, de succulentes tomates raisins et de savoureux champignons shiitakés sautés. Agrémenter le tout de jeunes pousses de roquette fraîches, révélant ainsi un contraste délicieux et croquant réunissant toutes les saveurs.

1. Faire griller chaque morceau de pain naan. Frotter chaque morceau avec une gousse d'ail. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Réserver.
2. Étendre 79 mL (⅓ tasse) de Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda sur chaque pain naan.
3. Répartir uniformément les ingrédients dans l'ordre suivant :
 - une tasse de roquette
 - une tasse de tomates
 - une tasse de champignons
 - environ 30 g (¼ tasse) de gouda râpé
4. Cuire au four à 177 °C (350 °F) environ 5 minutes. Servir immédiatement.

PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 177 °C (350 °F)..

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

SALADE DE PÂTES À LA VINAIGRETTE CRÉMEUSE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS

Rendements : 20
Temps Total : 30 mins

MESURE POIDS

Pâtes Gemelli, cuites	910 g	2 lbs
Autres options : penne, fusilli, rotini, cavatappi		
Concombres, pelés et épépinés	2 ch	2 ch
Poivrons rouges rôtis, coupés en julienne	148 g	1 tasse
Olives noires dénoyautées	135 g	1 tasse
Pepperoni, coupé en dés	170 g	6 oz
Vinaigrette crémeuse au poivron rouge rôti	355 mL	1 1/2 tasses
Huile d'olive	7 mL	1/4 oz
Poivre noir	pinch	pincement
Sel	pinch	pincement
Fromage Gouda fumé, râpé	227 g	½ tasse

Un mélange vibrant de pâtes gemelli, de concombres, de poivrons rouges grillés et d'olives noires, le tout combiné à une vinaigrette piquante et fumée aux poivrons rouges grillés. Les riches saveurs de la Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda VerveM^D rehaussent la vinaigrette et lui confèrent une texture lisse et crémeuse. Agrémentée du goût audacieux et de noisette du gouda fumé, cette salade de pâtes rafraîchissante est le plat d'accompagnement idéal pour toutes les occasions.

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients sauf le sel, le poivre et le fromage gouda fumé.
2. Mélanger soigneusement et rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au besoin.

Garnir de gouda fumé râpé.

VINAIGRETTE CRÉMEUSE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS

Rendements : 12
TempsTotal : 25 minutes

	MESURE	POIDS
Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda Verve ^{MD}	950 mL	4 tasses
Moutarde de Dijon, onctueuse	22 mL	1 1/2 c. à s.
Miel	59 mL	1/4 tasse
Ail rôti	5 g	2 c.à.c.
Vinaigre balsamique blanc	78 mL	1/3 tasse
Huile d'olive	237 mL	1 tasse
Thym frais, cueilli	3 g	2 c.à.c.
Sel	1.4 g	1/4 c.à.c.
Poivre noir	1.4 g	1/4 c.à.c.

Une vinaigrette vibrante créée à partir de la Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis Verve^{MD}, de moutarde de Dijon, de vinaigre balsamique à l'ail rôti et de miel, le tout mélangé à de l'huile d'olive et rehaussé de thym, de sel et de poivre. Parfaite pour accompagner les salades ou les légumes grillés ou pour servir de trempette.

1. À l'aide d'un mélangeur, mélanger la soupe avec la moutarde de Dijon, le miel et l'ail pendant 30 secondes, ajouter le vinaigre et mélanger pendant 10 secondes supplémentaires.
2. Ajouter l'huile d'olive en un mince filet jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée, ajouter le thym et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

BOL DE PÂTES AU POULET CACCIATORE

Rendements : 6 (2 tasses)
Temps Total : 60 min

	MESURE	POIDS
Blanc de poulet frais, coupé en lanières d'un pouce d'épaisseur ou en filets	907 g	2 lbs
Sel	38 g	2 c. à s.
Poivre noir	2.5 g	1 c.à.c.
Huile d'olive	59 mL	¼ tasses
Ail, rôti	25 g	2 c. à s.
Oignons, en julienne	450 g	2 tasses
Poivrons rouges, en julienne	300 g	2 tasses
Basilic frais, haché	10 g	2 c.à.c.
Origan frais haché	3 g	1 c.à.c.
Pâtes Penne, cuites	454 g	1 lb
Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda <i>Verve</i> ^{MD} , décongelé	1.81 kg sac	4 lb sac
Vin blanc	118 mL	½ tasse
Fromage Parmesan, râpé	40 g	½ tasse

Copieux et savoureux, ce bol de pâtes au poulet Cacciatore est composé de poulet tendre, d'oignons sautés et de poivrons rouges. Le tout est mijoté dans une riche sauce au vin blanc. Mélangé avec des pâtes penne, de l'ail rôti, du basilic frais et de l'origan, ce plat est recouvert d'une généreuse dose de parmesan pour un repas délicieusement réconfortant.

1. Saler et poivrer légèrement le poulet; laisser reposer 30 minutes.
2. Dans une grande sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-élevé, saisir le poulet des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit doré de chaque côté.
3. Retirer le poulet et réserver. Dans la même poêle, ajouter l'ail, les oignons et les poivrons et les faire sauter de 3 à 4 minutes.
4. Ajouter les herbes et le poulet. Réduire le feu et ajouter la bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda fumé.
5. Laisser mijoter de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la température du poulet atteigne 74 °C (165 °F).
6. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre et ajouter ½ tasse du parmesan râpé.

Pour servir : Mettre 1 tasse de pâtes cuites au fond d'un grand bol, ajouter 1 tasse de mélange Cacciatore (3 morceaux de poulet).

Garnir de parmesan râpé.

Présentation suggérée : servir avec du pain à l'ail.

ONCTUEUSES BOUCHÉES AUX TOMATES, POULET ET ÉPINARDS

Rendements : 48
Temps Total : 6f5 min

	MESURE	POIDS
Mini-vol-au-vent <i>Pepperidge Farm</i> ^{MD} décongelés	48	48
Œuf	1	1
Eau	1 mL	1 c. à s.
Bisque de tomates et poivrons rouges rôti grillés avec gouda <i>Verve</i> ^{MD}	125 mL	1/2 tasse
Crème à fouetter 35 %	30 mL	2 c. à s.
Poulet cuit et coupé en cubes	123 g	1/2 tasse
Bébés épinards légèrement tassés	45 g	1 1/2 tasse
Beurre	14 g	1 c. à s.
Gousse d'ail, émincée	1 clove	1 girofle
Chapelure	50 g	1/3 tasse
Ciboulette fraîche finement hachée	3 g	1 c. à s.
Origan séché	1 g	1/2 c.à.c.

La bisque de tomates crémeuse enrobe le poulet tendre et les jeunes épinards, nichés dans une délicate pâte feuilletée (vol-au-vent), et garnis de chapelure assaisonnée. Ces hors-d'œuvre fondants sont un mélange parfait de saveurs crémeuses, savoureuses et croustillantes.

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Battre l'œuf et l'eau. Badigeonner les vol-au-vent avec l'œuf battu. Cuire de 20 à 25 minutes.
2. Entre-temps, faire chauffer la bisque et la crème dans une petite casserole à feu moyen; amener à ébullition. Incorporer le poulet; faire cuire 5 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que le poulet soit chaud. Ajouter les épinards et poursuivre la cuisson 1 minute ou jusqu'à ce qu'ils soient tombés.
3. Entre-temps, faire fondre le beurre dans une petite poêle. Faire cuire l'ail 1 minute ou jusqu'à ce qu'il ait ramolli. Ajouter la chapelure, la ciboulette, l'origan et le poivre. Faire cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien grillé.
4. Répartir le poulet uniformément dans les vol-au-vent cuits. Saupoudrer le mélange de chapelure

Conseil : Ajouter du poivre de Cayenne à la bisque pour y mettre un peu de piquant. Remplacer le poulet par de petites crevettes cuites.

BISQUE DE POIVRONS ROUGES PIQUANTE

Rendements : 32
Temp Time : 30 min

	MESURE	POIDS
Bisque de tomates et poivrons rouges rôti grillés avec gouda <i>Verve</i> ^{MD}	1.81 kg sac	4 lb sac
Assaisonnement Nashville Hot Frank's RedHot ^{MD}	18 mL	1 c. à s.

Garniture :
Cornichons en dés ou tranchés
Oignons frits croustillants French's^{MD}

Un plat réconfortant aux allures du Sud. Cette bisque soyeuse combine des poivrons rouges rôtis au feu, des tomates mûries au soleil et du gouda crémeux, auxquels se joint une touche audacieuse de sauce Nashville RedHot^{MD}. Sucré, épicé et très addictif.

1. Plonger le sac, congelé ou décongelé, dans l'eau bouillante.
2. Chauffer le produit jusqu'à 82 °C (180 °F).
3. À l'aide de pinces ou de gants résistants à la chaleur, retirer le sac de l'eau
4. Ouvrir le sac : Faire une incision à l'aide d'un couteau sur la partie supérieure du sac.
5. Verser avec précaution dans le récipient de table à vapeur ou la bouilloire. Incorporer l'assaisonnement.

Pour servir: Ajouter des garnitures suggérées.

*Autre recommandation de soupe : Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis *Verve*^{MD} (23413)

TREMPETTE AUX POIVRONS ROUGES RÔTIS, AUX NOIX ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

Rendements : 32
Temp Total : 30 min

	MESURE	POIDS
Fromage à la crème nature	8 pqs (250 g)	8 pqs (8 oz)
Bisque de tomates et poivrons rouges rôti grillés avec gouda <i>Verve</i> ^{MD}	1.81 kg sac	4 lb sac
Ail haché	48 g	1/4 tasse
Fromage parmesan râpé	400 g	4 tasses
Fromage de chèvre finement émietté	926 g	4 tasses
Noix hachées finement	130 g	1 tasse
Pains plats (45 oz/1260 g chacune)	16	16
Huile d'olive	125 mL	1/2 tasse
Persil frais finement haché	60 g	1/2 tasse

Une trempette riche et savoureuse composée de la Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis *Verve*^{MD}, de gouda crémeux, d'ail, de parmesan, de fromage de chèvre émietté et de noix de Grenoble grillées. Cette entrée délicieusement gourmande à partager peut être servie avec des pains plats croustillants.

1. À l'aide d'un grand batteur électrique, battre le fromage à la crème jusqu'à consistance lisse. Ajouter la soupe et l'ail et battre jusqu'à homogénéité. Incorporer le parmesan. Donne 4 L (16 tasses).
2. Diviser la trempette dans huit plats de cuisson de 500 mL (2 tasses) ou dans des ramequins. Saupoudrer de 125 ml (1/2 tasse) de fromage de chèvre et de 30 mL (2 c. à soupe) de noix. Couvrir et réfrigérer jusqu'à 2 jours
3. Badigeonner chaque pain plat avec 8 ml (1 1/2 c. à thé) d'huile d'olive.

Préchauffer le four à 220 °C (425 °F) et préchauffer le gril à feu moyen vif. Faire cuire la trempette au four pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillonnant. Garnir de 5 mL (1 c. à thé) de persil.

Pendant ce temps, griller le pain plat pendant 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien marqué. Couper en lanières de 2,5 cm (1 po). Servir chaque trempette avec 2 pains plats.

Soupe aux piments poblano grillés au cheddar blanc et aux tomates Verve^{MD}

APÉRITIF/ACCOMP



FONDUE AU FROMAGE, CHORIZO ET POBLANO



ENCHILADAS AU POULET ET HARICOTS BLANCS

ENTRÉE



LINGUINE AUX CREVETTES



MACARONIS AU FROMAGE, AU POULET ET AU POBLANO



MACARONI AU FROMAGE CHORIZO ET POBLANO

FONDUE AU FROMAGE, CHORIZO ET POBLANO

Rendements : 8 (2 tasses)

Temp Total : 60 min

	MESURE	POIDS
Huile d'olive	15 mL	1 c. à s.
Saucisse chorizo crue, débarrassée de ses boyaux	500 g	1 lb
Oignon, en dés	375 mL	1 1/2 tasses
Fromage cheddar râpé	681 g	1 1/2 lbs
Fromage Monterey Jack, râpé	454 g	1 lb
Farine	12 g	1 c. à s.
Lager	500 mL	2 tasses
Soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomates <i>Verve^{MD}</i>	1.81 kg sac	4 lb sac
<i>Garnitures</i>		
Saucisse Chorizo, émietlée, cuite	226.8 g	1/2 lb
Tomates, en dés	180 g	3/4 tasse
Oignons verts, émincés	240 g	1 tasse
Feuilles de coriandre fraîche	12 g	3/4 tasse
<i>Servir avec : Croustilles de tortilla</i>	275 g ch	4 sacs

Une délicieuse trempette au fromage, avec un mélange savoureux de tomates, d'oignons, de cheddar et de saucisses chorizo. Ce plat crémeux et piquant est parfait pour les trempettes. Tout comme il est parfait pour partager!

1. Faire chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire le chorizo et l'oignon à feu moyen pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le chorizo soit doré.
2. Mélanger le cheddar râpé et le fromage Monterey Jack râpé avec la farine et réserver.
3. Incorporer la bière au mélange de chorizo et porter à ébullition. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait réduit de moitié. Réduire le feu à moyen et incorporer la soupe.
4. Ajouter des poignées du mélange de fromage à la soupe, en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles soient incorporées. Laisser mijoter de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la trempette ait épaissi. (Donne 4 L/16 tasses). Gardez chaud jusqu'au moment de servir.

Verser 500 mL (2 tasses) de trempette dans un plat de cuisson de 500 mL (2 tasses). Garnir de 30 g (2 c. à s.) de saucisse, 15 g (1 c. à s.) de tomates en dés, 30 g (2 c. à s.) d'oignons verts et 12 g (1 c. à s.) de feuilles de coriandre. Servir avec ½ sac de croustilles de tortillas.

ENCHILADAS AU POULET ET HARICOTS BLANCS

Rendements : 16 (2 enchiladas)
Temp Total : 55 min

	MESURE	POIDS
Huile d'olive	60 mL	1/4 tasse
Oignon, en dés	448 g	2 tasses
Ail, émincé	85 g	1/4 tasse
Cumin moulu	15 g	1 c. à s.
Haricots blancs, égouttés et rincés	2 x 540 mL	2 x 18.26 oz
Poulet, cuit et déchiqueté	600 g	4 tasses
Origan séché	3.6 g	2 c.à.c.
Sel et poivre, chacun	6 g / 2.4 g	1 c.à.c.
Soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomatilles Verve ^{MD}	1.81 kg sac	4 lb. sac
Fromage Cheddar, râpé, divisé	800 g	7 tasses
Tortillas de maïs, légèrement grillées	32	32
Garnitures :		
Green onions, sliced	240 g	1 tasse
Piments Jalapeño, en fines tranches	52 g	1/2 tasse
Coriandre fraîche, finement hachée	8 g	1/2 tasse
Quartiers de citron vert	16	16

Ces enchiladas au poulet et aux haricots blancs combinent de copieux haricots blancs, du poulet et du fromage enveloppés dans des tortillas de maïs, puis cuits au four avec de la Soupe aux piments poblano grillés, au cheddar blanc et aux tomatilles Verve^{MD}. Garnies d'oignons verts frais, elles constituent un plat tex-mex aventureux et plein de saveur.

1. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen; faire cuire l'oignon, l'ail et le cumin 5 minutes environ ou jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Laisser refroidir légèrement. Dans un grand bol, bien mélanger les haricots, le poulet, le mélange d'oignons, l'origan, le sel et le poivre. Laisser refroidir complètement. Incorporer 750 mL (3 tasses) de fromage râpé.
2. Étendre 500 mL (2 tasses) de soupe dans un moule pour restaurant pleine grandeur, graissé (5 cm ou 2 po de profondeur).
3. Déposer 60 mL (¼ tasse) de mélange de poulet dans chaque tortilla. Rouler fermement et placer le côté plié vers le bas dans le moule préparé. Recouvrir du reste de la soupe; saupoudrer du reste du cheddar.
4. Griller, à découvert, jusqu'à ce que la garniture soit légèrement dorée et que le tout soit bien chaud. Garder au chaud jusqu'au moment de servir.

Mettre 2 enchiladas dans une assiette. Garnir avec 6 g (1 c. à s.) d'oignons verts, 7,5 g (½ c. à s.) de piment jalapeño, 1,5 g (½ c. à s.) de coriandre et un quartier de citron vert.

Suggestions d'accompagnements : salsa fraîche, guacamole, fromage râpé, crème sure.

LINGUINE AUX CREVETTES

Rendements : 19
Temps Total : 60 min

	MESURE	POIDS
Huile d'olive	30 mL	2 c. à s.
Crevettes, crues, décortiquées, déveinées	454 g	1 lb
Sel casher	5 g	1 c.à.c.
Poivre noir, moulu	2.3 g	0.5 c.à.c.
Huile d'olive	30 mL	2 c. à s.
Piment poblano, grillé, coupé en julienne	454 g	1.5 tasses (16 oz)
Ail, émincé	8.5 g	1 c. à s.
Sun-dried tomatoes, julienne	227 g	4 tasses (8 oz)
Épinards, frais	454 g	16.oz
Soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomates <i>Verve^{MD}</i>	1.81 kg sac	4 lb sac
Persil frais, haché	5 g	1 c.à.c.
Linguine, cuites, égouttées	652 g	6.5 tasses (32 oz)

Cette sauce crémeuse au poblano rôti et au cheddar blanc avec tomates est le complément parfait à tout plat de pâtes. La sauce est délicieusement aromatisée d'un mélange de tomates séchées coupées en julienne, d'épinards et d'ail.

1. Dans une grande casserole, faire chauffer à feu moyen la première quantité d'huile indiquée.
2. Ajouter les crevettes, le sel et le poivre. Faire sauter 1 minute. Réserver.
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 63 °C (145 °F).
3. Dans la même casserole, ajouter la deuxième quantité d'huile indiquée, les piments poblano, l'ail et les tomates séchées au soleil. Faire sauter de 2 à 3 minutes.
4. Ajouter les épinards. Cuire pendant une minute supplémentaire.
5. Ajouter la Soupe aux piments poblano grillés, au cheddar blanc et aux tomates. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux.
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
6. Ajouter le persil et les crevettes réservées.
7. Verser le mélange sur les linguines chauds.
PCC Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

Pour servir : À l'aide d'une cuillère à portion ronde Spoodle n° 4 et d'une cuillère n° 8, répartir 250 g (1 1/2 tasses) du mélange sur une assiette de service. Servir immédiatement.

MACARONIS AU FROMAGE, AU POULET ET AU POBLANO

Rendements : 12
Temps Total : 20 mins

	MESURE	POIDS
Pâtes cavatappi cuites	907 g	6.5 tasses (32 oz)
Soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomates <i>Verve^{MD}</i>	1.81 kg sac	4 lb sac
Fromage cheddar blanc, râpé	425 g	2 tasses (8 oz)
Poulet, cuit, effiloché		3 tasses (15 oz)
Piment poblano, rôti, coupé en fines juliennes	142 g	1 tasse (5 oz)
Poivre noir	2.3 g	0.5 c.à.c.
Oignons frits	57 g	1 tasse (2 oz)

La saucisse chorizo épicée et les piments chilis rôtis se marient à l'onctuosité du macaroni au fromage avec cheddar blanc de Campbell. Cette amusante version tex-mex d'un classique incitera vos invités à en redemander!

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients sauf les oignons verts.
2. Cuire dans des moules pour restaurant ou les réserver et les préparer sur demande.

PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 165 °F (74 °C).

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 140 °F (60 °C).

Pour servir : À l'aide d'une cuillère no 8, répartir ½ tasse du mélange dans un bol de service. Garnir d'oignons frits. Servir immédiatement.

.

MACARONI AU FROMAGE CHORIZO ET POBLANO

Rendements : 8
Temps Total : 30 mins

	MESURE	POIDS
Beurre sans sel, fondu	14 g	1 c. à s.
Poudre de chili	1.4 g	1/2 c.à.c.
Panko	112 g	1 tasse
Huile de canola	30 mL	2 c. à s.
Saucisse Chorizo, sautée	680 g	1 1/2 lb
Oignons blancs, dés moyens	10 g	1/8 tasse
Macaroni au fromage avec cheddar blanc Campbell's ^{MD} , préparé	1.81 kg sac	4 lb. sac
Soupe aux piments poblano grills au cheddar blanc et aux tomates Verve ^{MD}	500 mL	2 tasses
Piments verts rôtis	115 g	8 oz
Sel	6 g	1 c.à.c.
Poivre noir	1 g	1/2 c.à.c.
Cheddar blanc, râpé	360 g	1 1/2 tasses
Coriandre, hachée	10g	2 1/2 c. à s.

La saucisse chorizo épicée et les piments chili rôtis complètent l'onctuosité des macaronis et fromages au cheddar blanc de Campbell's^{MD}. Cette variante tex-mex amusante d'un classique laissera vos invités en redemander !

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)
2. Dans un bol moyen, ajouter le beurre fondu, la poudre de chili et le panko. Bien
3. mélanger et griller au four pendant 3-4 minutes. Attention à ne pas brûler, mettre de Côté
4. Ajouter le macaroni au fromage, la soupe Poblano, les piments verts, laisser mijoter 2 minutes à feu doux.
5. Ajouter le sel et le poivre, incorporer le cheddar et la coriandre, laisser mijoter 3 minutes. Add Sel & pepper, mix in cheddar cheese & cilantro, let simmer for 3 minutes.
6. Placer le mélange dans un grand récipient de service.

Potage parmentier et bacon Signature

APÉRITIF/ACCOMP



**SOUPE AUX SAUCISSES FUMÉES ET
AUX HARICOTS BLANCS**



**SOUPE CRÉMEUSE AUX POMMES DE
TERRE ET AUX POIREAUX**



**TREMPETTE DE POMMES DE TERRE
AU FOUR GARNIES**

ENTRÉE



**SOUPE AU BACON ET AUX POMMES
DE TERRE EN CROÛTE DE
CROUSTILLES CUITE AU FOUR**



**SOUPE STYLE POMME DE TERRE AU
FOUR TOUTE GARNIE FRANK'S
REDHOTMD**

SOUPE AUX SAUCISSES FUMÉES ET AUX HARICOTS BLANCS

Rendements : 12
Temp Total : 60 min

	MESURE	POIDS
Signature potage parmentier et bacon	1.81 kg bac	4 lb bac
L'eau	2 L	8 tasses
Saucisse italienne douce, sans boyau	500 g	1 lb
Paprika fumé	6 g	2 c.à.c.
Huile d'olive	20 mL	2 c. à s.
Haricots blancs, égouttés et rincés (boîte)	540 g ch	19 oz ch
<i>Garniture :</i>		
Persil frais, finement haché	30 g	1/2 tasse
Flocons de piment	2 g	1 c.à.c.

Une soupe savoureuse composée de pommes de terre crémeuses et de bacon, avec de la saucisse italienne sucrée, du paprika fumé et des haricots blancs. Agrémentée de persil frais et d'une pincée de piments, elle n'en est que plus piquante. Vous avez là le bol de réconfort ultime, parfaitement fumé, crémeux et plein de saveurs.

1. Préparer la soupe avec de l'eau tel indiqué.
2. Faire sauter les saucisses et le paprika fumé dans l'huile pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à dorées.
3. Incorporer le mélange de saucisses et les haricots dans la soupe ; porter à ébullition. Laisser mijoter de 8 à 10 minutes ou jusqu'à parfumé et chaud.

Suggestion de portions :
Pour chaque portion, verser 325 mL (1 1/3 tasse) dans un bol ; garnir avec 10 mL (2 c.à.c.,) de persil et une petite pincée de chili en flocons.

SOUPE CRÉMEUSE AUX POMMES DE TERRE ET AUX POIREAUX

Rendements : 12
Temps Total : 45 min

	MESURE	POIDS
Signature potage parmentier et bacon	1.81 kg bac	4 lb bac
L'eau	2 L	8 tasses
Poireau, haché	750 g	3 tasses
Ail, émincé	30 g	2 c. à s.
Thym frais, finement haché	45 g	3 c. à s.
Beurre	115 g	1/4 tasse
Fromage cheddar vieilli, râpé, divisé	530 g	3 tasses
<i>Garniture :</i>		
Morceaux de bacon	175 g	3/4 tasse
Ciboulette fraîche, finement hachée	40 g	1/4 tasse

Une soupe crémeuse aux poireaux, aux pommes de terre et au cheddar, imprégnée d'ail et de thym, et agrémentée de morceaux de bacon croustillants et d'une pincée de ciboulette fraîche pour un délice savoureux et copieux.

1. Préparer la soupe avec de l'eau tel indiqué.Sauté leeks, garlic and thyme in butter for 3 to 5 minutes until softened.
2. Faire sauter les poireaux, l'ail et le thym dans le beurre pendant 3 à 5 minutes jusqu'à croquants.
3. Incorporer le mélange de poireaux dans la soupe ; laisser mijoter de 3 à 5 minutes ou jusqu'à tendres. Incorporer 2 tasses (500 mL) de fromage cheddar ; laisser mijoter à feu doux environ 1 minute ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Suggestion de portions :
Pour chaque portion, verser 325 mL (1 1/3 tasse) dans un bol ; garnir avec 15 mL (1 c. à s.) de bacon émietté et. 5 mL (1 c.à.c.) de ciboulette.

TREMPETTE DE POMMES DE TERRE AU FOUR GARNIES

Rendements : 12
Temps Total : 40 mins

	MESURE	POIDS
Bacon, cuit et émietté	18 slices	18 tranches
Oignon vert, émincé (12 tiges)	150 g	1 1/2 tasses
Fromage cheddar, râpé	600 g	6 tasses
Signature potage parmentier et bacon	905 g (1/2 bac)	2 lb (1/2 bac)
Fromage à la crème, ramolli		24 oz
Crème sure		3 tasse

Cette trempette idéale pour des réunions festives met en vedette la soupe Signature Potage parmentier et bacon et est enrichie de fromage à la crème, de fromage cheddar et de crème sure. Des oignons verts frais ajoutent une petite touche finale. Sa texture onctueuse et ses saveurs généreuses en font un hors-d'œuvre idéal.

1. Préchauffer le four à 204 °C (400 °F). Pendant que le four chauffe, réserver 2 cuillères à soupe de bacon et d'oignons et 1/2 tasse de cheddar.
2. Mélanger la soupe, le fromage à la crème et la crème sure dans un grand bol. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter le reste du cheddar, le bacon et les oignons verts. Remuer pour bien mélanger.
3. Répartir dans des cassolettes.
4. Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud. Parsemer du cheddar restant et cuire au four 5 minutes de plus ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
5. Garnir avec le bacon et les oignons réservés.

Servir avec vos accompagnements préférés.

SOUPE AU BACON ET AUX POMMES DE TERRE EN CROÛTE DE CROUSTILLES CUITE AU FOUR

Rendements : 12
Temps Total : 40 min

	MESURE	POIDS
Bacon fumé, coupé en dés moyens	900 g	4 tasses
Fromage cheddar blanc, râpé	454 g	4 tasses
Signature potage parmentier et bacon	1.81 kg bac	4 lb bac
Kettle Brand ^{MD} Croustilles, grossièrement écrasées	210 g	3 tasses
Ciboulette ou oignons verts, émincés	40 g / 150 g	1 tasse
Crème sure	250 mL	1 tasse

Version revisitée du plat classique, la soupe Signature Potage Parmentier et bacon, garnie de bacon fumé, de cheddar blanc, de croustilles Kettle^{MD}, de ciboulette et de crème sure, est un mets riche et savoureux dont vos invités raffoleront.

- Préchauffer le four à 180 °C ou 350 °F.
1. Incorporer 450 g(2 tasses) de bacon et 400 g (2 tasses) de cheddar blanc dans la soupe Velouté de poireau et pomme de terre.
 2. Verser à la louche 355 mL (12 oz) de soupe dans un récipient à soupe allant au four.
 3. Garnir la soupe de 75 mL (1/3 tasse) de croustilles écrasées, 50 mL (1/4 tasse) de fromage et 30 mL (2 c. à s.) de bacon en dés.
 4. Cuire au four à 180 °C ou 350 °F de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit dorée.

Pour servir : Garnir la soupe d'une cuillerée de crème sure et d'oignon vert ou de ciboulette.

* Peut être remplacée par la soupe Signature Potage parmentier et bacon

SOUPE STYLE POMME DE TERRE AU FOUR TOUTE GARNIE FRANK'S REDHOT^{MD}

Rendements : 12
Temps Total : 35 min

	MESURE	POIDS
Potage parmentier et bacon Signature, cuire et maintenir au chaud	1.81 kg bac	4 lb bac
Sauce piquante Originale Frank's RedHot ^{MD}	152 mL	2/3 tasse

Garniture suggérée :
Oignons frits croustillants French's^{MD}
Aneth frais, haché (ou ciboulette)
Simili bacon

Crémeuse, fumée et débordante de caractère. Nous avons pris notre riche soupe Signature Potage Parmentier et bacon et nous l'avons relevée d'un soupçon de Frank's RedHot^{MD}. Ensuite, nous l'avons garnie d'oignons frits croustillants, de morceaux de bacon croquants et de ciboulette. Voilà un plat réconfortant avec sa touche épicée.

1. Ajouter 1 contenant (2 blocs) de soupe dans la casserole.
2. Ajouter un plein contenant d'eau 1,9 L (8 tasses) ainsi que la sauce piquante, et couvrir.
3. Porter à ébullition (min. 82 °C ou 180 °F), en remuant de temps en temps.
4. Réduire le feu (71 °C ou 160 °F) et couvrir. Remuer périodiquement.

Pour servir : Ajouter des garnitures suggérées.

*Autre recommandation de soupe :
Pomme de terre au four toute garnie Signature Campbell's^{MD} (20327)
81 mL (1/3 tasse) – suivre les instructions de préparation pour la soupe en sac.

Courge musquée de la moisson Signature

ENTRÉE



**SOUPE AVEC FARCE À LA COURGE MUSQUÉE
CUITE AU FOUR**



**CURRY ROUGE À LA COURGE MUSQUÉE ET
AUX CREVETTES**



PÂTÉ SANS FOND À LA COURGE MUSQUÉE

APÉRITIF/ACCOMP



**SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE ET AU
CARI**



**SALADE D'AUTOMNE ET VINAIGRETTE
À LA COURGE MUSQUÉE RÔTIE**



**BOL DE CARI DE LENTILLES À LA NOIX
DE COCO**

SOUPE AVEC FARCE À LA COURGE MUSQUÉE CUITE AU FOUR

Rendements : 9
Temp Total : 60 min

	MESURE	POIDS
Courge musquée en dés moyens	750 mL	3 tasses
Sel	15 mL	1 c. à s.
Poivre noir	5 mL	1 c.à.c.
Huile d'olive	45 mL	3 c. à s.
Mélange à farce (végétarien), préparé	1.5 L	6 tasses
Courge musquée de la moisson Signature, chauffée et réservée	1.81 kg sac	4 lb sac
Mélange de legumes surgelés	1.5 L	6 tasses

Douce et réconfortante, la riche onctuosité de la soupe Signature Velouté de courge est ici additionnée d'un mélange copieux de petits pois, de carottes et de maïs. Pour en faire un repas copieux, il suffit de la garnir de morceaux de tendre courge musquée et d'un mélange à farce dorée.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)

1. Saler et poivrer la courge musquée; réserver.
2. Chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen et y faire cuire la courge musquée de 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
3. Cuire le mélange à farce selon le mode d'emploi; réserver.
4. Mélanger la farce et la courge musquée dans un bol; garder au chaud*.
5. Ajouter le mélange de légumes à la soupe à la courge musquée de la moisson. Chauffer et réserver.
6. Verser à la louche 355 mL (12 oz) de soupe à la courge musquée de la moisson dans un récipient à soupe allant au four.
7. Déposer la farce et le mélange de courge sur la soupe et cuire au four 180 °C (350 °F) de 8 à 10 minutes.

CURRY ROUGE À LA COURGE MUSQUÉE ET AUX CREVETTES

Rendements : 12
Temp Total : 50 mins

	MESURE	POIDS
Courge musquée de la moisson Signature	1.81 kg sac	4 lb sac
Lait de coco	1 L	4 tasses
Pâte de curry rouge thaïlandais	120 g	1/2 tasse
Piment rouge, haché	600 g	4 tasses
Crevettes, décortiquées et déveinées	1.36 kg	3 lb
Feuilles d'épinards bien tassées	200 g	12 tasses
Riz basmati, cuit	1.3 kg	8 tasses
Coriandre fraîche hachée	16 g	3/4 tasse
Oignons verts, hachés	150 g	3/4 tasse
Arachides, hachées	90 g	3/4 tasse
Quartiers de lime	12	12

Le cari rouge à la courge musquée est un plat riche et réconfortant à base de lait de coco crémeux, de pâte de cari rouge thaïlandaise et de soupe Signature Velouté de courge. Les crevettes et les épinards donnent de la texture, tandis que la coriandre, les oignons verts, les arachides et le citron vert apportent de la fraîcheur et du croquant. Un mélange parfait de saveurs sucrées, salées et épicées.

1. Mélanger ensemble la soupe, le lait de coco et la pâte de cari. Chauffer jusqu'à ébullition. Laisser mijoter 20 à 25 minutes puis ajouter les poivrons rouges à 10 minutes de la fin de la cuisson. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 5 jours. Donne 5 L (20 tasses).
2. Chauffer 410 mL (1 tasse 2/3 tasse) de soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Ajouter 113 g (1/4 lb) de crevettes et 250 mL (1 tasse) d'épinards.
3. Cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques.
4. Servez plus de 130 g (2/3 tasse) de riz basmati dans un bol de service.

Garnir avec 3 g (1 c à s) de coriandre hachée, 10 g (1 c à s) d'oignons verts, 8 g (1 c à s) de cacahuètes concassées et un quartier de citron vert.

PÂTÉ SANS FOND À LA COURGE MUSQUÉE

Rendements : 10
Temp Total : 35 mins

	MESURE	POIDS
Huile d'olive	45 mL	3 c. à s.
Oignon, coupé en dés	160 g	1 tasse
Carotte, coupée en dés	130 g	1 tasse
Céleri, coupé en dés	100 g	1 tasse
Pomme de terre, pelée, coupée en dés	475 g	2 tasses
Panais pelé, coupé en dés	265 g	2 tasses
Courge musquée, pelée, épépinée, coupée en dés	400 g	2 tasses
Ail, haché	35 g	2 c. à s.
Feuilles de thym fraîches	2.7 g	1 c. à s.
Sel casher	5 g	1 c.à.c.
Poivre noir, moulu	1.15g	0.5 c.à.c.
Beurre non salé	28 g	2 c. à s.
Courge musquée de la moisson Signature	1.81 g sac	4 lb sac
Amidon de maïs	2.5 g	2 c.à.c.
Pâte feuilletée Pepperidge Farms ^{MD} , carrée 5 x 5	1 ch	1 ch
Œuf, moyen, légèrement battu	1 ch	1 ch

Ce pâté à la courge musquée se compose d'un mélange copieux d'oignons, de carottes, de céleri, de pommes de terre, de panais et de courge musquée sucrée sautés, le tout enveloppé dans de la soupe Signature Courge musquée de la moisson pour une saveur riche et savoureuse. Recouvert d'une pâte feuilletée dorée, cela en fait un plat réconfortant et délicieusement satisfaisant, parfait pour toutes les saisons.

1. Dans une grande marmite, faire revenir les oignons, les carottes, le céleri, les pommes de terre, les panais, la courge musquée et l'ail de 3 à 4 minutes.
2. Ajouter les herbes et le beurre. Cuire de 3 à 4 minutes de plus.
3. 1Saler et poivrer. Ajouter la soupe Signature Courge musquée de la moisson et laisser mijoter 5 minutes à feu doux.
4. 1Préparer une mixture avec de la fécule de maïs. Ajouter au mélange pour faire épaissir, réserver.
5. Mettre 7 oz de garniture dans de grands ramequins. Recouvrir chaque ramequin de pâte feuilletée, en pinçant les bords pour qu'ils soient bien étanches.
6. Badigeonner d'un œuf légèrement battu. Cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 10 minutes, en vérifiant fréquemment pour éviter que cela ne brûle. Servir immédiatement.

PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE ET AU CARI

Rendements : 8
Temp Total : 35 min

	MESURE	POIDS
Courge musquée de la moisson Signature cuire et conserver	1.81 kg sac	4 lb sac
Poudre de cari Club House ^{MD}	30 mL	2 c. à table

Garniture suggérée :

Lait de coco Thai Kitchen^{MD}

Oignons frits croustillants French's^{MD}

Coriandre fraîche, hachée

La saveur douce et noisétée de la soupe Signature Velouté de courge est magnifiquement rehaussée par la poudre de cari aromatique, créant ainsi une saveur délicieuse et profonde. Achievé d'un filet velouté de lait de coco, le plat est garni d'oignons frits croustillants et d'une pincée de coriandre fraîche, faisant de chaque bouchée une harmonie parfaite d'épices, d'onctuosité et de croquant.

1. Plonger le sac, congelé ou décongelé, dans l'eau bouillante.
2. Chauffer le produit jusqu'à 71 °C / 160 °F.
3. À l'aide de pinces ou de gants résistants à la chaleur, retirer le sac de l'eau.
4. Ouvrir le sac : Faire une incision à l'aide d'un couteau sur la partie supérieure du sac.
5. Verser avec précaution dans le récipient de table à vapeur ou la bouilloire. Incorporer la poudre de cari.

Pour servir : Napper de lait de coco et garnir de coriandre fraîche et d'oignons croustillants.

SALADE D'AUTOMNE ET VINAIGRETTE À LA COURGE MUSQUÉE RÔTIE

Rendements : 24
Temp Total : 45 min

	MESURE	POIDS
Courge musquée, cuite, coupée en cubes	340 g	3 tasses
Cerises séchées	85 g	1/2 tasse
Nozes confites	120 g	1 tasse
<i>Vinaigrette à la courge musquée</i>	273 mL	2 tasses
Salade verte mélangée	454 g	2 tasses.
Pomegranate seeds	57 g	1/2 tasse
Sel casher (selon les besoins)		
Poivre noir, ground (selon les besoins)		
Fromage de chèvre, semi-mou, émietté	113 g	1 tasse
Vinaigrette à la courge musquée :		
Soupe signature à la courge musquée, décongelée	1.81 g sac	4 lb sac
Huile		
Sel casher, selon votre goût		
Poivre noir concassé, selon votre goût		

Un mélange croquant et coloré de romaine, de chou violet, de tomates cerises, de carottes, de concombres et d'oignons rouges, garni d'une vinaigrette crémeuse à la courge musquée préparée à partir de la soupe Signature Velouté de courge. Un goût d'automne parfait dans chaque bouchée.

1. Décongeler la soupe Signature Velouté de courge.
2. Placer la soupe préparée dans un mixeur ou un robot et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Avec le moteur en marche, ajouter lentement l'huile jusqu'à ce que celle-ci soit bien incorporée et émulsionnée. Goûter et saler et poivrer au besoin.
3. Mélanger la laitue, le chou, les tomates, les carottes, les concombres et l'oignon rouge. Ajouter la vinaigrette et mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient uniformément enrobés. Servir immédiatement.

PCC : Maintenir le produit à une température de 4 °C (41 °F) jusqu'au moment de servir.

Pour servir : Disposer 250 mL (1 tasse) de salade dans un plat d'accompagnement individuel.

Vinaigrette à la courge musquée

1. Décongeler la soupe Signature Velouté de courge.
2. Placer la soupe préparée dans un mixeur ou un robot et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Avec le moteur en marche, ajouter lentement l'huile jusqu'à ce que celle-ci soit bien incorporée et émulsionnée. Goûter et saler et poivrer au besoin.

Remarque : La vinaigrette préparée peut être réfrigérée jusqu'à 3 jours.

BOL DE CARI DE LENTILLES À LA NOIX DE COCO

	Rendements : 16	
	Temp Total : 85	
	MESURE	POIDS
Soupe Courge musquée de la moisson Signature	1.81 kg sac	4 lb sac
Lait de coco (2 boîtes)	414 mL	14 fl oz
Pâte de curry jaune thaïlandaise	113 g	1/2 tasse
Lentilles du Puy (vertes) ou lentilles Beluga (noires)	400 g	2 1/2 tasses
Riz jasmin, cuit	780 g	4 tasses
Chou frisé, haché	1 kg	16 tasses
Huile de canola, divisée	125 mL	1/2 tasse
Sel et poivre, divisés	11 g / 4.6 g	2 c.à.c.
Patate douce pelée et hachée (morceaux de 1 po/2,5 cm)	2 kg	4 lbs
Champignons creminis, coupés en deux	1 kg	2 lbs
4 avocats mûrs coupés en deux, dénoyautés et pelés (tranchés en 16 tranches chacun)	4	4
Arachides grillées et hachées	150 g	1 tasse
Coriandre fraîche, finement hachée	53 g	1/3 tasse
Piment rouge, épépiné, finement tranché	35 g	3 c. à s.

Un bol riche et réconfortant au cari de noix de coco, composé de courge musquée et de patates douces rôties, de chou frisé tendre et de lentilles consistantes. Le tout imprégné de la pâte de cari rouge thaïlandaise et du lait de coco, puis étalé sur du riz chaud. Pour terminer, de l’avocat crémeux, des arachides croquantes, des herbes fraîches et un soupçon d’épices chili.

1. Dans une grande casserole, mélanger la soupe, le lait de coco et la pâte de cari; amener à faible ébullition. Incorporer les lentilles. Faire cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu’à ce que les lentilles soient tendres. Mettre de côté en attendant le service.(Rendement : 2 L / 8 tasses)
2. Faire cuire le riz selon les instructions de l’emballage et mettre de côté en attendant le service. (Rendement : 1 L / 4 tasses)
3. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Combiner le chou frisé, 60 mL (¼ tasse) d’huile et 5 mL (1 c. à thé) de sel et de poivre. Étaler sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Faire rôtir pendant 12 à 15 minutes ou jusqu’à ce que le chou frisé soit flétri et carbonisé par endroits.
4. Combiner les patates douces, 30 mL (2 c. à s.) d’huile et 2 mL (½ c.à.c.) de sel et de poivre. Étaler en une couche sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Faire rôtir pendant 15 à 20 minutes ou jusqu’à ce que les patates soient tendres.
5. Combiner les champignons, les 30 mL (2 c. à s.) d’huile restante et les 2 mL (½ c.à.c.) de sel et de poivre restants. Étaler en une couche sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Faire rôtir pendant 10 à 15 minutes ou jusqu’à ce que les champignons soient tendres.
6. Dans un grand bol peu profond, répartir en sections.

Pour servir : Déposer 125 mL (½ tasse) de lentilles et 60 mL (¼ tasse) de riz dans un bol de service. Garnir de 250 mL (1 tasse) de légumes rôtis, de 4 tranches d’avocat, de 15 mL (1 c. à s.) d’arachides, de 5 mL (1 c.à.c.) de coriandre et de 1 mL (¼ c.à.c.) de piment.

Velouté de volaille Signature

PETIT-DÉJEUNER



BOUCHÉES DE PETIT-DÉJEUNER AU POULET ET À LA SAUCISSE À EMPORTER

APÉRITIF/ACCOMP



POULET CRÉMEUX ET MINI-GAUFRES



NACHOS FUNDIDO

ENTRÉE



PLAT SAVOUREUX AU POULET ET AUX LÉGUMES CUIT À LA POÊLE



POULET AUX CHAMPIGNONS DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE À LA MOUTARDE DE DIJON



RIGATONI TETRAZZINI AU FOUR AVEC BACON FUMÉ
<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recipe/rigatoni-tetrazzini-au-four-avec-bacon-fume>

BOUCHÉES DE PETIT-DÉJEUNER AU POULET ET À LA SAUCISSE À EMPORTER

Rendements : 32
Temp Total : 70 mins

	MESURE	POIDS
Saucisse de dinde hachée	340 g	12 oz.
Oignon, haché	325 g	2 tasses (10 oz)
Sauge, moulue	0.7 g	1 c.à.c.
Flocons de piment rouge séchés	1.25 g	1/4 c.à.c.
Velouté de volaille Signature	1.81 kg bac	4 lb bac
Lait entier	473 mL	2 tasses
Œuf liquide pasteurisé	1 L	4 tasse (32 oz)
Pain complet, coupé en dés	20 slices	20 tranches
Fromage mozzarella partiellement écrémé, râpé	340 g	2 tasse (8 oz)

Dites bonjour à votre nouveau petit-déjeuner préféré à emporter! Ces bouchées de petit-déjeuner sont composées d’une crème au poulet faite à partir de la soupe Signature Velouté de volaille, de pain de grains entiers coupé en dés, de saucisse de dinde et de fromage mozzarella. Chaudes, copieuses et pleines de saveurs.

1. Dans un faitout, cuire la saucisse et les oignons à feu moyen 5 minutes. Remuer souvent pour réduire la saucisse en petits morceaux. Incorporer la sauge et les flocons de poivre. Poursuivre la cuisson jusqu’à ce que le mélange soit bien doré.
2. En fouettant, incorporer le velouté de volaille et le lait au mélange de saucisses. Laisser mijoter à feu moyen. Cuire 5 minutes. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant au moins 20 minutes, en remuant souvent.
3. Dans un petit bol, battre les œufs à l’aide d’un fouet ou d’une fourchette. Ajouter le mélange de soupe refroidi. Fouetter jusqu’à ce que le mélange soit lisse et l’incorporer. Réserver.
4. Mélanger les cubes de pain séché et 170 g (1 tasse) de fromage râpé dans le fond de la casserole refroidie. Remuer jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène.
5. Répartir 63 g (1/2 tasse) du mélange dans 32 moules à muffins ou dans des tasses (170 g/6 oz). Garnir chaque muffin de 10 g (1/2 c. à s.) de fromage râpé.
6. Cuire au four à 191 °C (375 °F) 40 minutes ou jusqu’à ce qu’ils soient fermes et dorés sur le dessus. Retirer du feu.

PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu’à ce qu’il atteigne une température interne d’au moins 74 °C (165 °F).

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d’au moins 60 °C (140 °F).

Pour servir : Mettre dans une assiette ou emballer 1 muffin par portion. Servir immédiatement.

POULET CRÉMEUX ET MINI-GAUFRES

Rendements : 28
Temp Total : 45 mins

	MESURE	POIDS
Poulet pané cuit, morceaux individuels.	56 ch	56 ch
Mini-gaufres surgelées, gaufre entière (4 carrés)	14 ch	14 ch
Huile végétale	30 mL	2 c. à s.
Oignon, émincé	450 g	2 tasses
Piment rouge, moulu	1 g	1/2 c.à.c.
Velouté de volaille Signature	1.81 kg bac	4 lb bac
Eau	475 mL	2 tasses
Sirop à saveur d'érable	80 mL	1/3 tasse
Sauce pimentée	37 mL	2 ½ c.à.s.
Oignon vert, émincé finement	120 g	1/2 tasse
Bâtonnet apéritif	112 ch	112 ch
Oignon vert, émincé finement, 1/4 pouce	240 g	1 tasse
Sirop à saveur d'érable	240 mL	1 tasse

Essayez notre version du plat poulet et gaufres, composée de la soupe Signature Velouté de volaille, de morceaux de poulet mijotés et d'herbes fraîches, versée sur des gaufres et nappée d'un soupçon de sirop d'érable.

1. Cuire le poulet et les gaufres selon les instructions indiquées sur l'emballage.
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
2. Préparer la sauce au poulet : dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les oignons. Faire sauter de 7 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir.
3. Incorporer la soupe Signature Velouté de volaille et l'eau. Porter à ébullition.
4. Incorporer le sirop et la sauce piquante. Laisser mijoter de nouveau.
5. Ajouter les oignons verts. Réserver.
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

Pour assembler : Casser les gaufres en 4 mini morceaux. Déposer chaque morceau de gaufre chaude sur une plaque à pâtisserie. Garnir chaque morceau de gaufre avec les ingrédients suivants et servir immédiatement.

- À l'aide d'une cuillère à portion no 60, verser 15 mL (1 c. à s. de sauce au poulet
- 1 morceau de poulet pané chaud (brochette avec pic alimentaire)
- 10 g (½ c. à s.) d'oignons verts tranchés
- 7,5 mL (½ c. à s.) de sirop à saveur d'érable

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

NACHOS FUNDIDO

Rendements : 18
Temp Total : 55 mins

	MESURE	POIDS
Huile végétale	30 mL	2 c. à s.
Oignon, haché	340 g	3 tasses
Ail, émincé	35 g	2 c. à s.
Piments chipotle en sauce adobo	30 mL	2 c. à s.
Cumin moulu	14 g	1 c. à s.
Velouté de volaille Signature	1.81 kg bac	4 lb bac
Eau	710 mL	3 tasses
Chorizo, cuit	283 g	2 tasses
Fromage frais, émietté	227 g	2 tasses
Fromage mexicain râpé	226 g	2 tasses
Coriandre, hachée	16 g	1 tasse
Chips tortilla	1 kg	18 tasses
Fromage cheddar extra fort, râpé	225 g	2.25 tasses
Tomates, coupées en dés, hachées	411 g	36 c. à s.
Oignon vert, émincé finement	128 g	18 c. à s.

Ajouter du piquant à votre menu grâce à notre nouvelle version de nachos garnis, composée de soupe Signature Velouté de volaille, de fromage fondu et de saucisses épicées émiettées, le tout garni de tomates et d'oignons verts. Cette délicieuse entrée est parfaite pour tous les menus!

1. Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons. Faire sauter 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés.
2. Incorporer l'ail, le piment jalapeno dans la sauce adobo et le cumin. Cuire de 2 à 3 minutes.
3. Incorporer la soupe Signature Velouté de volaille et l'eau. Porter à ébullition.
4. Ajouter le chorizo. Porter à ébullition de nouveau.
5. Incorporer le fromage et la coriandre. Faire chauffer. Réserver.
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

Pour assembler chaque portion : Répartir les portions suivantes dans des cassolettes et cuire au four à 177 °C (350 °F) 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

30 g (1 tasse) de croustilles de tortillas
une cuillère de 120 mL (4 oz.) soit 120 mL (1/2 tasse) de fromage fundido chaud
une cuillère no 30, soit 35 g (2 c. à s.) de cheddar râpé

Pour la garniture : Garnir à l'aide des ingrédients suivants et servir immédiatement :

une cuillère no 30, 30 g (2 c. à s.) de tomates en dés
une cuillère no 60, 10 g (1 c. à s.) d'oignons verts

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 140 °F (60 °C).

PLAT SAVOUREUX AU POULET ET AUX LÉGUMES CUIT À LA POÊLE

Rendements : 12
Temp Total : 60 mins

	MESURE	POIDS
Huile de canola	60 mL	1/4 tasse
Oignons, hachés	325 g	2 tasses
Céleri, haché	200 g	2 tasses
Carottes, hachées	300 g	2 tasses
Sel et poivre, chacun	6 g / 2.4 g	1 c.à.c.
Velouté de volaille Signature	1.81 kg bac	4 lb bac
Lait	500 mL	2 tasses
Maïs	330 g	2 tasses
Pois	450 g	2 tasses
Ciboulette fraîche, finement hachée	10 g	¼ tasse
Pâtes feuilletées Pepperidge Farm ^{MD}	4 sheets	4 feuille
Farine pour saupoudrer		
Œufs, battus	120 mL	½ tasse
L'eau	15 mL	1 c. à s.
Persil frais, finement haché	8 g	2 c. à s.

Une combinaison copieuse de poulet tendre, de légumes savoureux et de crème de poulet crémeuse, le tout cuit dans une poêle sous une couche croustillante et dorée de pâte feuilletée Pepperidge Farms. La ciboulette et le persil frais ajoutent une touche de saveur à ce délice savoureux..

1. Chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire les oignons, le céleri, les carottes, le sel et le poivre pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laisser refroidir complètement.
2. Mélanger la soupe, le lait, le mélange d'oignons, le maïs, les pois et la ciboulette.
3. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Placer les feuilles de pâte feuilletée sur une surface légèrement farinée. Découper des rondelles de trois pouces (15 cm) de diamètre pour obtenir un total de 12 rondelles. Remplir le fond de 12 mini poêlons en fonte de 12,5 cm (5 pouce) de diamètre avec 250 mL (1 tasse) de mélange au poulet pour chaque portion.
4. Déposer une rondelle de pâte feuilletée par-dessus la garniture pour chaque portion. Battre ensemble l'œuf avec 15 mL (1 c. à s.) d'eau, puis badigeonner la pâte avec ce mélange. Faire trois incisions dans la pâte des douze portions pour laisser évacuer la vapeur.

Cuire au four de 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que la garnitu

POULET AUX CHAMPIGNONS DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE À LA MOUTARDE DE DIJON

Rendements : 24
Temp Total : 30 mins

	MESURE	POIDS
Poudre d'ail	10 g	1 c. à s.
Feuilles de thym, séchées, broyées	4.3 g	1 c. à s.
Poivre noir, moulu	2.5 g	1 c.à.c.
Poulet, cuit, coupé en dés de 1/2 pouce (1 cm)	2 kg	4 1/2 lbs
Huile d'olive	80 mL	1/3 tasse
Champignons frais, coupés en tranches	1.36 kg	3 lbs
Oignons, coupés en dés	900 g	2 lbs
Eau	710 mL	3 tasses
Velouté de volaille Signature	1.81 kg bac	4 lb bac
Moutarde de Dijon	80 g	1/3 tasse

Des saveurs gourmandes et réconfortantes de poulet tendre et de champignons terreux, mijotés dans une sauce riche et crémeuse avec un soupçon de thym et d'oignons savoureux. Ce plat à la poêle est un mélange parfait de simplicité et de gourmandise, rendant chaque bouchée irrésistible.

1. Mélanger la poudre d'ail, le thym et le poivre noir dans petit bol. Assaisonner le poulet du mélange d'épices à la poudre d'ail.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-élevé. Ajoutez les champignons et les oignons dans la poêle. Faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que ce soit mitendre, mi-croquant, en remuant souvent.
3. Verser l'eau dans la poêle. Mélanger la soupe et la moutarde et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu moyen-doux.
4. Ajouter le poulet dans la poêle. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit chaud et bouillottant.

Point critique de maîtrise : Chauffer, jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.

Point critique de maîtrise : Maintenir à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus pour le service.

RIGATONI TETRAZZINI AU FOUR AVEC BACON FUMÉ

Rendements : 8
Temp Total : 60 mins

	MESURE	POIDS
Pâtes rigatoni, non cuites	454 g	1 lb
<i>Autres options : penne, ziti, fettuccini</i>		
Huile d'olive	53 mL	3 c. à s.
Bacon, haché	6 slices	6 tranches
Oignon, coupé en dés	200 g	2 tasses
Ail, émincé (facultatif)	2 gousses	2 gousses
Feuilles de thym frais	4 g	2 c.à.c.
Champignons, coupés en tranches	160 g	2 tasses
Tomates cerises, coupées en deux	298 g	2 tasses
Velouté de volaille Signature	1.81 kg bac	4 lbs bac
Crème sure	120 g	1/2 tasse
Pois, surgelés	300 g	2 tasses
Fromage parmesan, râpé	100g	1 tasse
Fromage mozzarella, râpé	224 g	2 tasses

Des pâtes rigatoni tendres avec du bacon croustillant, de l'ail, de l'oignon, des champignons et des tomates cerises sautés. Alliées à un mélange crémeux de soupe Signature Velouté de volaille et de crème sure, ces pâtes sont agrémentées de thym, de petits pois et de parmesan, puis cuites au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bouillonnantes. Un plat réconfortant et plein de saveurs.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F) ou à 190 °C (375 °F).

1. Cuire les pâtes Rigatoni al dente dans une grande casserole d'eau salée. Égoutter et rincer à l'eau froide si vous souhaitez les conserver.
2. Chauffer l'huile et faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter les oignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail et le thym. Faire sauter 4 minutes ou jusqu'à ce que les ingrédients dégagent leurs arômes.
3. Ajouter les champignons et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Ajouter les tomates cerises et les faire sauter une ou deux minutes.
5. Incorporer le velouté de volaille, la crème sure, les petits pois et le parmesan. Bien enrober les pâtes de la sauce.
6. Répartir le mélange de pâtes dans des cassolettes et recouvrir de mozzarella. Cuire au four à 180 °C (350 °F) ou à 190 °C (375 °F) jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud et que le fromage soit fondu. Les cassolettes peuvent être placées sous la salamandre ou le gril pour faire dorer quelques minutes au besoin.

Soupe à l'oignon française Signature

APÉRITIF/ACCOMP



TREMPETTE CHAUDE À L'OIGNON

ENTRÉE



CÔTES LEVÉES BRAISÉES À LA GUINNESS
Pg 49-50



BOL DE NOUILLES AU BŒUF PHOLICIOUS



SOUPE À L'OIGNON



OSSO BUCO ET POLENTA AUX HERBES
Pg 51-52



SANDWICH AU PORC BRAISÉ FUMÉ EFFILOCHÉ



RAMEN À L'OIGNON



BOULETTES DE VIANDE SUÉDOISES DANS UNE SAUCE AUX OIGNONS VELOUTÉE À LA FRANÇAISE

TREMPETTE CHAUDE À L'OIGNON

Rendements : 6
Temp Total : 60 mins

	MESURE	POIDS
Soupe à l'oignon française Signature	905 g (1/2 bac)	2 lbs (1/2 bac)
Fromage à la crème nature	3 x 250 g	3 x 8 oz
Crème sure	375 g	1 1/2 tasses
Mayonnaise	172 g	3/4 tasses
Moutarde de Dijon	120 g	1/2 tasse
Poivre	4.6 g	2 c.à.c.
Fromage parmesan râpé	70 g	3/4 tasse
Ciboulette hachée finement	30 g	3/4 tasse
Fromage Gruyère râpé	330 g	3 tasses
Baguettes, coupées en tranches de 11 cm/4 po d'épaisseur	32 slices	32 tranches
Huile d'olive	175 mL	3/4 tasse
persil frais haché finement	24 g	6 c. à s.

Une trempette décadente, chaude et crémeuse qui déborde de saveur! La soupe Signature Oignon à la française se mélange au riche fromage à la crème, à la crème sure et au gruyère, tandis qu'une touche de moutarde de Dijon et de parmesan vient parfaire le tout. Ce délice savoureux et bouillonnant est parfait pour impressionner vos invités.

1. Dans un grand mélangeur, battre ensemble la soupe, le fromage à la crème, la crème sure, la mayonnaise, la moutarde et le poivre jusqu'à consistance lisse. Incorporer le parmesan et la ciboulette.
2. Diviser 250 mL (1 tasse) de trempette dans 8 ramequins/plats à rôtir. Saupoudrer 45 mL (3 c. à.s.) de fromage Gruyère sur chacun. Couvrir et réfrigérer jusqu'à 2 jours.
3. Badigeonner les tranches de pain baguette d'huile d'olive.

Préchauffer le four à 220 ° C (425 ° F). Pour 2 portions, faire cuire la trempette dans un plat allant au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré et bouillonnant. Pendant ce temps, faire griller 8 tranches de baguette sur une plaque à pâtisserie pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Servir avec des tranches de baguette grillées. Garnir de 5 mL (1 c.à.c.) de persil

SOUPE À L'OIGNON

Rendements : 8 (250 mL/8 oz)
Temp Total : 60 mins

	MESURE	POIDS
Pain croûté, coupé en tranches	16 tranches	16 tranches
Huile d'olive	15 mL	1 c. à s.
Soupe à l'oignon française Signature	905 g (1/2 bac)	2 lbs (1/2 bac)
L'eau	1 L	32 oz
Vinaigre balsamique	15 mL	1 c. à s.
Gruyère, râpé grossièrement	180 g	1 1/2 tasses
Poivre moulu, selon votre goût		

Cette soupe à l'oignon classique est riche et savoureuse, composée d'oignons caramélisés dans un bouillon savoureux, servie avec une baguette grillée et garnie de gruyère fondu.

1. Préchauffer le four à 180 ° C (350 ° F)
2. Placer les tranches de pain sur une tôle; badigeonner les deux côtés d'huile d'olive; cuire de 7 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
3. Couper le dessus et le dessous des oignons. Couper en deux, puis trancher en lanières minces.
4. Dans une marmite, ajouter l'huile d'olive et faire chauffer à feu moyen-vif.
5. Ajouter les oignons et le sucre; faire cuire environ 30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés et bien dorés.
6. Ajouter le Consommé de bœuf de *Campbell's*^{MD} et l'eau dans la marmite. Amener à ébullition; réduire le feu et mijoter 10 minutes de plus.
7. Poivrer au goût.
8. Allumer le gril du four.
9. Verser 250 mL (8 oz) de soupe dans des bols à l'épreuve de la chaleur, puis placer les bols sur une tôle.
10. Placer une ou deux tranches de pain sur la soupe (selon la taille des tranches). Garnir de gruyère râpé grossièrement environ 75 mL/(1/4 tasse) par portion.
11. Faire gratiner sous le gril de 1 à 3 minutes.
12. Servir immédiatement

CÔTES LEVÉES BRAISÉES À LA GUINNESS

Rendements : 12
Temp Total : 3.5 hours

	MESURE	POIDS
Côtes courtes de bœuf	3 kg	6 lb
Sel et de poivre	6 g / 2/3 g	2 c.à.c.
Huile de canola	30 mL	2 c. à s.
Beurre non salé	28 g	2 c. à s.
Oignons, coupés en dés	297g	3 tasses
Céleri, hachées	4 stalks	4 stalks
Ail, coupées en deux	12 gousses	12 gousses
Romarin haché finement	7 g	2 c. à s.
Farine tout usage	40 g	1/3 tasse
Bière noire Guinness	500 mL	2 tasses
Soupe à l'oignon française Signature	905g (1/2 bac)	2 lb (1/2 bac)
Moutarde séchée	30 g	2 c. à s.
Cassonade	25 g	2 c. à s.

Ces côtes levées cuites tout doucement jusqu'à ce que la viande se détache de l'os sont accompagnées d'une sauce à la bière et à l'oignon. Un plat ultra satisfaisant pour les carnivores !

1. Côtes courtes de bœuf : Préchauffer le four à 170 °C (325 °F). Pendant ce temps, assaisonner la viande avec du sel et du poivre. Faire chauffer l'huile et le beurre dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire les côtes courtes pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer dans une plaque à rôtir de 10 cm/4 pouces de profondeur.
2. Ajouter les oignons, le céleri, l'ail et le romarin dans le poêlon et cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout commence à s'attendrir. Saupoudrer la farine sur le dessus et cuire 5 minutes. Incorporer la bière et porter à ébullition, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Incorporer la soupe et porter à ébullition à nouveau. Verser la préparation sur les côtes courtes et couvrir de papier d'aluminium. Cuire au four pendant 2 1/2 à 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Incorporer la moutarde sèche et la cassonade à la sauce. (Donne 2.85 L de sauce/ 12 tasses)

Servir avec une purée de pommes de terre au raifort et à la ciboulette.

Conseils : Les côtes levées peuvent être préparées à l'avance et réfrigérées jusqu'à 2 jours avant le service.

CÔTES COURTES BRAISÉES À LA GUINNESS (SUITE)

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU RAIFORT ET À LA CIBOULETTE

	MESURE	POIDS
Pommes de terre à chair jaune, pelées et coupées en morceaux	2 kg	4 lb
Beurre non salé, à température ambiante, coupé en cubes	58 g	1/4 tasse
Lait chauffé	300 mL	1 1/4 tasses
Sel et poivre, chacun	3 g/1,2 g	1/2 c.à.c.
Muscade moulue	1.4 g	1/4 c.à.c.
Raifort préparé	60 g	1/4 tasse
Ciboulette fraîche hachée	11 g	1/4 tasse
Crème à fouetter 35 %, réchauffée	175 mL	3/4 tasse

1. Dans un grand chaudron d'eau bouillante salée, cuire les pommes de terre pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis égoutter. Remettre les pommes de terre dans le chaudron à feu doux. Incorporer le beurre et verser le lait. Écraser jusqu'à consistance lisse. Incorporer le sel, le poivre et la muscade, puis terminer par le raifort et la ciboulette.

Conseils : Vous pouvez également conserver la purée de pommes de terre et les côtes levées dans un contenant à vapeur ou dans un four chaud avant de servir.

OSSO BUCO ET POLENTA AUX HERBES

Rendements : 12
Temp Total : 280 mins

	MESURE	POIDS
jarrets de veau	12 (1.8 kg)	12 (4 lb)
Sel et poivre, chacun	6 g /2.4 g	1 c.à.c.
Huile d'olive	60 mL	1/4 tasse
Beurre non salé	58 g	1/4 tasse
Oignons, coupés en dés	298 g	3 tasses (10 1/2 oz)
Carottes coupées en dés	454 g	3 1/2 tasses (1 lb)
Branches de céleri hachées	340 g	3 tasses (12 oz)
Farine tout usage	30 g	1/4 tasse
Pâte de tomate	56.7 g	1/4 tasse
Vin rouge sec	500 mL	2 tasses
Soupe à l'oignon française Signature	905 g (1/2 bac)	2 lb (1/2 bac)
Eau	1 L	4 tasses
Feuilles de laurier	4	4

Un plat de tendre jarret de veau braisé lentement, enrichi de la soupe Signature Oignon à la française de Campbell's pour une saveur profonde et délicieuse. Accompagné d'une polenta crémeuse aux herbes, ce repas italien classique associe la richesse du veau, la saveur des légumes comme les oignons, les carottes et le céleri, et une touche de vin rouge sec pour des bouchées parfaites et réconfortantes.

Ossobuco:

1. Ossobuco : Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Pendant ce temps, assaisonner les jarrets de veau avec du sel et du poivre. Chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen et cuire les jarrets pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer dans une plaque à rôtir de 10 cm ou 4 pouces de profondeur.
2. Faire fondre le beurre dans le même poêlon. Cuire les oignons, les carottes et le céleri pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à s'attendrir. Saupoudrer la farine et cuire en remuant pendant 5 minutes. Incorporer la pâte de tomate et cuire 2 minutes supplémentaires, puis incorporer le vin et amener à ébullition. Cuir pendant 5 minutes. Incorporer la soupe et l'eau et amener à ébullition. Verser le mélange sur les jarrets de veau. Ajouter des feuilles de laurier puis couvrir avec un papier d'aluminium. Cuire au four pendant 2 1/2 à 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Retirer les feuilles de laurier avant de servir.

Conseils : L'osso buco peut être préparé à l'avance et réfrigéré jusqu'à 2 jours avant le service.

OSSO BUCO AVEC POLENTA AUX HERBES (SUITE)

	MESURE	POIDS
Eau	4 L	16 tasses
Sel	19 g	1 c. à s.
Semoule de maïs moyenne ou fine	1 L	4 tasses
Ciboulette fraîche hachée	177 g	3/4 tasse
Origan séché	3.6 g	2 c.à.c.
Zeste de citron	18 g	3 c. à s.
D'ail émincé	45 g	3 c. à s.
Lait	750 mL	3 tasses
Beurre non salé	175 g	3/4 tasse

Polenta:

1. Dans une grande casserole, porter l'eau et le sel à ébullition. Ajouter la farine de maïs graduellement en fouettant constamment pour éliminer les grumeaux. Réduire le feu à moyen doux. Cuire la polenta en remuant fréquemment pendant 25 à 35 minutes ou jusqu'à épaississement. Ajouter un peu d'eau si la texture est trop épaisse. Incorporer la ciboulette et l'origan.

To Serve:

1. Osso Buco : Réchauffer le jarret de veau avec 250 mL (1 tasse/6.7 oz) de sauce dans une casserole à feu moyen pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide mijote et que le tout soit chaud. Incorporer 1 mL (1/4 c. à c.) de zeste de citron et 1 mL (1/4 c. à c.) d'ail émincé.
2. Polenta aux herbes : Chauffer 60 mL (1/4 tasse) de lait et 15 mL (1 c. à s.) de beurre dans une casserole, à feu moyen, jusqu'à ce que le mélange soit cuit à la vapeur. Incorporer 250 mL (1 tasse) de polenta et cuire environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud, en ajoutant 15 mL (1 c. à s.) de beurre. Servir le jarret de veau sur la polenta; garnir avec 15 mL (1 c. à s.) de persil.

Conseils : Vous pouvez également préparer la polenta aux herbes avec de la polenta instantanée pour faire une portion sur demande.

RAMEN À L'OIGNON

Rendements : 16
Temp Total : 60 mins

	MESURE	POIDS
Huile végétale	57 g	1/4 tasse
Champignons, tranchés	840 g	12 tasses (32 oz)
Oignons verts et blancs séparés, émincés finement	370 g	3 bottes (13 oz)
Ail, émincé	35 g	1/4 tasse (1 oz)
Racine de gingembre, pelée, émincée	50 g	1/3 tasse (2 oz)
Poivre noir, moulu	8 g	1 1/2 c.à.c.
Sauce soja	15 g	1 c. à s.
Soupe à l'oignon française Signature	1.81 kg bac	4 lb bac
Eau, 1 bac plein	1.9 L	8 tasses
Anis étoilé, gousse	3 ch	3 ch
Nouilles ramen, cuites	907 g	32 oz



La soupe à l'oignon française classique prend une tournure est-asiatique dans ce bol de nouilles parfumé, avec du gingembre, des champignons et un soupçon d'anis étoilé, offrant chaleur et réconfort.

1. Faire cuire les nouilles selon les instructions indiquées sur l'emballage. Égoutter et réserver.
2. Faire chauffer l'huile dans un grand rondau à feu moyen-élevé. Ajouter les champignons et les parties blanches des oignons verts émincés. Cuire 15 minutes en remuant souvent.
3. Réduire le feu à moyen-doux et ajouter l'ail, le gingembre et le poivre noir. Cuire 5 minutes en remuant souvent.
4. Ajouter la sauce soja à teneur réduite en sodium et bien mélanger. Ajouter la soupe à l'oignon et l'eau. Mettre les gousses d'anis étoilé attachées dans une toile à fromage et les ajouter à la soupe. Laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant 45 minutes.
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
5. Pour servir, retirer les gousses d'anis étoilé. Placer 2 oz de nouilles cuites dans un bol, puis verser 8 oz de soupe sur le dessus.

Suggestions de garnitures :

- parties vertes des oignons verts émincés
- viande de bœuf en fines tranches
- poitrine de porc rôtie (style chashu)
- œufs mollets pour ramen (ajitsuke tamago)
- gâteaux de poisson japonais (narutomaki ou kamaboko)

BOL DE NOUILLES AU BŒUF PHOLICIOUS

Rendements : 12
Temp Total : 90 mins

	MESURE	POIDS
Nouilles de riz vermicel.à.c. s, sèches	250 g	8 oz
Soupe à l'oignon française Signature	1.81 kg bac	4 lb bac
Eau, 1 full tray	1.9 L	8 tasses
Gingembre, frais	90 g	3 oz
Anis étoilé, gousse	5 ch	5 ch
Graines de coriandre	3 g	1 c.à.c.
Grains de poivre blanc	2.4 g	1 c.à.c.
Bâton de cannelle	1 ch	1 ch
Sauce de poisson (facultatif)		
Filet de bœuf, coupé en tranches très fines	250 g	8 oz
Options : flanc, poitrine, rond de gîte, paleron		

Garnitures :

Pousses de haricots	250 g	8 oz
Coriandre, finement hachée	80 g	1/2 tasse
Basilic frais	25 g	1/2 tasse
Feuilles de menthe	25 g	1/2 tasse
Sauce pimentée		
Quartiers de citron vert	12 ch	12 ch
Piment rouge, fraîchement haché	4 ch	4 ch

Les bols de nouilles ou Pho sont un élément essentiel de la cuisine vietnamienne, et il en existe de nombreuses variétés. Cette version savoureuse associe du bœuf maigre à un bouillon aromatique, des vermicelles de riz et des garnitures traditionnelles.

1. Faire tremper les nouilles dans de l'eau du robinet très chaude selon les instructions indiquées sur l'emballage, jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Rincer à l'eau froide et réserver.
2. Dans une grande casserole, mélanger la soupe à l'oignon et l'eau. Ajouter le gingembre, l'anis étoilé, les graines de coriandre, les grains de poivre et le bâton de cannelle.
3. Porter à ébullition et laisser mijoter de 30 minutes à 1 heure.
4. Passer les solides du bouillon au travers d'un tamis à mailles fines ou d'un coton à fromage. Goûter et rectifier l'assaisonnement avec de la sauce de poisson si nécessaire. Garder le bouillon au chaud jusqu'au moment de servir.

Préparer toutes les garnitures de la soupe : trancher finement le bœuf (comme pour un carpaccio). Laver et égoutter toutes les autres garnitures. Disposer le tout proprement sur une assiette à accompagnement pour servir avec le bol de nouilles.

Assembler le bol : Placer une portion de nouilles au fond de chaque bol de service. Garnir de tranches de bœuf cru.

Ajouter le bouillon : Verser le bouillon chaud et frémissant directement sur le bœuf et les nouilles. La chaleur du bouillon fera cuire le bœuf.

SANDWICH AU PORC BRAISÉ FUMÉ EFFILOCHÉ

Rendements : 16-18
Temp Total : 3.5 to 4 hours

	MESURE	POIDS
Origan séché	3.6 g	2 c.à.c.
Basilic séché	1.4 g	2 c.à.c.
Paprika fumé	5 g	2 c.à.c.
Huile végétale, divisée	95 mL	1/3 tasse
Épaule de porc, avec os	5.5 kg	12 lbs
Soupe à l'oignon française Signature	905 g (1/2 bac)	2 lb (1/2 bac)
Eau	994 mL	3 1/2 tasses
Ketchup	568 mL	2 tasses
Vinaigre de cidre	142 mL	1/2 tasse
Sucre brun, tassé	73 g	1/3 tasse
Sauce Worcestershire	284 mL	1 c.à.c.
Flocons de piment séchés (facultatif)	3 g	2 c.à.c.

Servir sur des petits pains au choix.

Épaule de porc désossée cuite lentement dans de la soupe à l'oignon, du vinaigre de cidre, du ketchup et de la cassonade pour une saveur sucrée-salée riche à chaque bouchée.

1. Dans un petit bol, mélanger l'origan, le basilic, le paprika et 44 mL (3 c. à. s.) d'huile végétale pour obtenir une pâte.
2. Éponger l'épaule de porc et enlever l'excès de gras. Couper en 3 ou 4 gros morceaux pour faciliter la saisie. Frotter toutes les surfaces avec la pâte.
3. Dans une grande marmite à fond épais munie d'un couvercle (p. ex. une cocotte d'au moins 9,5 L / 10 pintes), faire chauffer le reste de l'huile à feu moyen et saisir le porc de tous les côtés. Réserver.
4. Dans un grand bol, mélanger au fouet la soupe, l'eau, le ketchup, le vinaigre, le sucre, la sauce Worcestershire et les flocons de piment, si vous en utilisez.
5. Disposer le porc dans le fond de la marmite et verser le mélange de soupe dessus. La marmite doit être suffisamment grande pour que le liquide monte jusqu'à mi-hauteur des morceaux de porc.
6. Couvrir avec un couvercle et cuire à feu moyen-doux pendant 3½ à 4 heures ou jusqu'à ce que le porc se défasse facilement à la fourchette. Retirer du feu.
7. Laisser refroidir et réfrigérer pendant 4 heures ou toute la nuit.
8. Au moment de servir, retirer le gras figé à la surface et faire chauffer jusqu'à ce que le porc soit suffisamment tendre pour être effiloché. Retirer le porc et l'effiloche à l'aide de deux fourchettes, en jetant le gras et les os. Porter la sauce à ébullition et la faire réduire d'un tiers à feu moyen. Remettre le porc dans la sauce chaude.

Servir sur des petits pains briochés, des petits pains aux pommes de terre, des petits pains hawaïens ou des pains à hamburger.

BOULETTES DE VIANDE SUÉDOISES DANS UNE SAUCE AUX OIGNONS VELOUTÉE À LA FRANÇAISE

Rendements : 15 to 20
Temp Total : 60 mins

	MESURE	POIDS
<i>Boulettes de viande :</i>		
Chapelure panko	100 g	2 tasses
Lait	284 mL	1 tasse
Bœuf haché maigre	1.81 kg	4 lbs
Porc haché	907 g	2 lbs
Fromage parmesan, râpé	25 g	1/4 tasse
Persil, haché	6 g	1/4 tasse
Sucre brun, tassé	26 g	2 c. à s.
Ail, émincé	12 g	4 c.à.c.
Origan séché	7 g	4 c.à.c.
Piment de la Jamaïque moulu	1.5 – 2.25 g	1/2 – 3/4 c.à.c.
Noix de muscade, moulue	1.5 – 2.25 g	1/2 – 3/4 c.à.c.
Sel	6 g	1 c.à.c.
Œuf, légèrement battu	4	4
<i>Sauce crémeuse à l'oignon français :</i>		
Soupe à l'oignon française Signature	1.81 kg bac	4 lb bac
Eau	1.2 kg	4 tasses
Moutarde de Dijon	30 g	2 c. à s.
Crème à 35 %	500 mL	2 tasses
14% de crème sure	980 g	4 tasses
Estragon frais, haché	9 – 11 g	5 – 6 c. à s.

Savoureuses boulettes de viande suédoises dans une sauce riche et crémeuse aux oignons à la française avec moutarde de Dijon, crème sure et estragon frais. Une recette réconfortante et débordante de saveur.

1. Dans un petit bol, mélanger le lait et la chapelure panko, puis réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger le reste des ingrédients pour les boulettes de viande, puis incorporer la chapelure panko trempée. Ne pas trop mélanger!
3. Préchauffer le four à 350 °F (120 °C).
4. Rouler le mélange de viande en boulettes de 1 po (2,5 cm) et les placer sur une plaque bien huilée.
5. Cuire au four pendant 8 à 10 minutes; retourner les boulettes de viande et cuire encore pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites et commencent à brunir.
6. Dans une grande casserole, mélanger au fouet la soupe à l'oignon, l'eau et la moutarde de Dijon. Laisser mijoter à feu moyen. Tempérer la crème en y ajoutant une tasse de soupe chaude, puis remettre le mélange dans la casserole tout en fouettant. Tempérer la crème sure en y ajoutant de deux à trois tasses de soupe, une tasse à la fois, tout en fouettant. Verser le mélange de crème sure dans la casserole et mélanger au fouet. Porter à ébullition et ajouter les boulettes de viande. Ajouter l'estragon, mélanger et servir sur des nouilles aux œufs ou du riz cuit.

* Pour plus de commodité, utilisez 6 livres (2,72 kg) de boulettes de viande déjà préparées, que vous réchaufferez et ajouterez à la sauce mijotée.