

Ratatouille végétalienne

Campbell's
CLASSIC SOUPS



Cette ratatouille réconfortante propose un plat végétalien satisfaisant, riche en saveurs méditerranéennes qui s'avèrent très populaires.

Ratatouille végétalienne

Rendement : 32 portions

Portion : 5,6 oz/158,8 g

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 65 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée aux tomates de Campbell's® 12 x 1,36 L (48 oz) code #00016*

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile d'olive	½ tasse	125 mL	1. Dans une grande casserole à feu moyen, verser 1/4 tasse (60 mL) d'huile. Ajouter les oignons, les poivrons rouges, l'ail et 1 c. à t. (5 mL) de poivre noir ; cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir.
4 oignons, en tranches	4 tasses	1 L	
4 poivrons rouges, en tranches	6 tasses	1,5 L	
Ail, émincé	¼ tasse		
Poivre noir	2 c. à t.	60 mL	
Soupe condensée aux tomates de Campbell®.	1 boîte - 48 oz	1 boîte - 1,36 L	2. Incorporer la soupe condensée aux tomates et porter à ébullition. Incorporer le basilic. Réduire le feu à moyen-doux. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les saveurs se marient.
Feuilles de basilic, fraîches OU Basilic, séché	1 tasse OU 2 c. à t.	250 mL OU 10 mL	
1 aubergine, tranchée finement en rondelles	24 oz	680 g	3. Transférer la sauce dans un moule de restauration graissé de 20 x 12 x 2 1/2 po (50 x 30 x 6 cm).
2 courges musquées ; pelées, épépinées et tranchées finement en rondelles	36 oz	1 020 g	4. Disposer les tranches d'aubergine, de courge, de zucchini et de tomate en alternance et en les faisant se chevaucher sur la sauce. Verser l'huile restante en filet.
6 courgettes, tranchées finement en rondelles	36 oz	1 020 g	5. Saupoudrer l'assaisonnement italien et le poivre noir restant sur la casserole. Couvrir hermétiquement de papier d'aluminium.
6 tomates prunes, en fines tranches	24 oz	680 g	6. Cuire au four à 400°F (200°C) de 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Retirer le papier d'aluminium et cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient dorés et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.
Assaisonnement italien séché	4 c. à t.	20 mL	

CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.

CCP : Si désiré, servez garni de parmesan végétal râpé.

* Ou, utilisez la Soupe condensée aux tomates à faible teneur en sodium de Campbell®, 12 x 1,36 L (48 oz), code #18987

Pois chiches braisés aux tomates

Campbell's.
CLASSIC SOUPS



Assaisonné d'origan, de cumin et de paprika fumé, ce ragoût végétarien tout-en-un servi avec du pain italien grillé propose un repas simple et sain pour le dîner ou le souper.

Pois chiches braisés aux tomates

Rendement : 32 portions

Préparation : 20 minutes

Portion : 8,5 oz/236,6 g

Cuisson : 55 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée aux tomates de Campbell's® 12 x 1,36 L (48 oz) code #00016*

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile d'olive	½ tasse	120 mL	1. Dans une grande casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter les oignons et l'ail ; cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à tendres et parfumés. Ajouter le cumin, l'origan et le paprika. Cuire, en remuant fréquemment, de 1 à 2 minutes ou jusqu'à grillés. 2. Incorporer le chou frisé et le poivre. Cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il commence à flétrir. Incorporer les pois chiches et cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à bien enrobés. 3. Incorporer la soupe condensée aux tomates et 2 tasses (500 mL) d'eau. Porter à ébullition en remuant jusqu'à homogène. Réduire le feu à moyen-doux. Ajouter le jus de citron. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe, que les saveurs se marient et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. Pour servir : Servir avec 2 tartines grillées par portion. CCP : • Si désiré, remplacez le pain italien par des naans. • Ou, servez sur des pâtes ou du riz et omettez les tartines grillées. • Pour varier, remplacez les pois chiches par des haricots cannellinis (haricots blancs) ou des haricots romains. • Si désiré, remplacez le chou frisé frais par du chou frisé congelé, décongelé et asséché. • Si désiré, remplacez le chou frisé par des épinards.
Oignons, émincés	4 tasses	1 L	
Ail, émincé	6 c. à s.	90 mL	
Cumin moulu	½ tasse	125 mL	
Origan séché	¼ tasse	60 mL	
Paprika fumé	¼ tasse	60 mL	
Chou frisé, haché et équeuté	12 oz	340 g	
Poivre noir	4 c. à t.	20 mL	
Pois chiches sans sel ajouté, égouttés et rincés	1 boîte – 62 oz	1 boîte – 1,84 L	
Soupe condensée aux tomates de Campbell's®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Eau	2 tasses	500 mL	
Jus de citron	¼ tasse	60 mL	
Pain italien, grillé	64 tranches		

* Ou, utilisez la **Soupe condensée aux tomates à faible teneur en sodium de Campbell®, 12 x 1,36 L (48 oz), code #18987**

Chana Masala

Campbell's
CLASSIC SOUPS



Servi avec des naans chauds et du yaourt grec crémeux, ce curry de pois chiches et de tomates est délicatement épicé et merveilleusement parfumé.

Chana Masala

Rendement : 24 portions

Préparation : 30 minutes

Portion : 9 oz/255 g

Cuisson : 40 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée aux tomates de Campbell's® 12 x 1,36 L (48 oz) code #00016*

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile végétale	6 c. à s.	90 mL	1. Dans une grande poêle profonde ou une casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter les oignons, l'ail et le gingembre ; cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir.
6 oignons, en dés	6 tasses	1,5 L	
Ail, émincé	6 c. à s.	90 mL	
Gingembre, frais et émincé	2 c. à s.	30 mL	2. Incorporer le cumin, la poudre de cari, le garam masala et le curcuma. Cuire, en remuant fréquemment, de 1 à 2 minutes ou jusqu'à parfumé. Incorporer les pois chiches et les tomates. Cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à bien enrobés.
Cumin moulu	½ tasse	125 mL	
Poudre de cari, doux	6 c. à s.	90 mL	
Garam Masala	2 c. à s.	30 mL	3. Incorporer la soupe condensée aux tomates ; porter à ébullition. Réduire le feu à moyen-doux. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et que les saveurs se marient. Poivrer.
Curcuma, moulu	1 c. à s.	15 mL	
Pois chiches sans sel ajouté, égouttés et rincés	1 boîte – 62 oz	1 boîte – 1,84 L	
6 tomates italiennes, en dés	24 oz	680 g	4. Incorporer la coriandre et le jus de citron. Chauffer jusqu'à ce qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes
Soupe condensée aux tomates de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Poivre noir	4 c. à t.	20 mL	
Coriandre, finement hachée	1 ½ tasse	375 mL	CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. Pour servir : Garnir chaque portion de 2 c. à s. (30 mL) de yogourt et servir avec 1 mini naan. CCP : Conserver le yogourt froid à 40°F (4°C) ou moins pour servir. CCP : Pour faire le plein de protéines, ajoutez du poulet cuit en dés. Ou, servez sur du riz basmati brun.
Jus de citron	½ tasse	125 mL	
Yogourt grec 2 %.	3 tasses	750 mL	
24 Mini naan, réchauffés	1 oz chaque	30 g chaque	

* Ou, utilisez la **Soupe condensée aux tomates à faible teneur en sodium de Campbell®, 12 x 1,36 L (48 oz), code #18987**

Riz aux haricots des Caraïbes

Campbell's
CLASSIC SOUPS



Rehaussée de thym et d'épices, cette version de riz aux haricots des Caraïbes se prépare avec du lait de noix de coco léger et de la Soupe condensée Crème de champignons pour offrir un superbe plat qui plaira à tous.

Riz aux haricots des Caraïbes

Rendement : 48 portions

Préparation : 15 minutes

Portion : 6,5 oz/177,4 g

Cuisson : 40 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée Crème de champignons de Campbell® 12 x 1.36 L (48 oz) code #01266

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile végétale	6 c. à s.	90 mL	1. Dans une grande casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter les carottes, le céleri, les oignons, les poivrons rouges, le thym, l'assaisonnement au chili, l'ail, le gingembre, le piment de la Jamaïque et la cannelle ; cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir. Poivrer.
Carottes, en dés	2 tasses	500 mL	
Céleri, en dés	2 tasses	500 mL	
Oignons, en dés	2 tasses	500 mL	
Poivrons rouges, en dés	2 tasses	500 mL	
Thym frais, finement haché	6 c. à s.	90 mL	
Assaisonnement au chili	2 c. à s.	30 mL	
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL	
Gingembre frais, émincé	2 c. à s.	30 mL	
Piment de la Jamaïque, moulu	2 c. à t.	10 mL	
Cannelle moulue	½ c. à t.	2 mL	2. Incorporer la soupe condensée aux champignons, le lait de noix de coco, 5 tasses (1,25 L) d'eau et la sauce soya ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. 3. Incorporer les haricots noirs, le riz et le jus de lime ; porter de nouveau à ébullition. Bien remuer, puis réduire le feu à doux. Couvrir et laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et ait absorbé la plus grande partie du liquide et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Laisser reposer, couvert, 5 minutes ; aérer avec une fourchette. CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. CCP : Remplacez les haricots noirs par des haricots rouges ou des haricots à œil noir.
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL	
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Lait de noix de coco léger	2 boîtes -14 oz chaque	2 boîtes – 400 mL chaque	
Eau	5 tasses	1,25 L	
Sauce soya à faible teneur en sodium	6 c. à s.	90 mL	
Haricots noirs sans sel ajoutés, égouttés et rincés	1 boîte – 6,9 lb	3,12 kg	
Riz basmati	6 tasses	1,5 L	
Jus de lime	½ tasse	125 mL	

Fournée de tortillas poulet et champignons

Campbell's

CLASSIC SOUPS



Ces irrésistibles burritos au poulet et aux champignons regorgeants de saveurs Tex Mex sont cuits au four, ils sont faciles et rapides à préparer.

Fournée de tortillas poulet et champignons

Rendement : 16 portions – 2 par personne

Préparation : 40 minutes

Portion : 21,75 oz/609,5 g

Cuisson : 50 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée Crème de champignons de Campbell® 12 x 1,36 L (48 oz) code #01266

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile végétale	6 c. à s.	90 mL	1. Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, verser l'huile. Ajouter l'oignon et l'ail ; cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à tendres et parfumés. Ajouter les champignons et laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à tendres et dorés. Retirer du feu et laisser refroidir.
Oignon, en dés	2 tasses	500 mL	
Ail, émincé	6 c. à s.	90 mL	
Champignons, tranchés	2 lb	1 kg	
Poulet, cuit et déchiqueté	6 tasses	1,5 L	2. Dans un grand bol, mélanger le poulet, les champignons, le fromage, le maïs et les haricots pinto. Incorporer la soupe condensée aux champignons et 2 tasses (500 mL) de salsa jusqu'à combiné. Poivrer.
Fromage mozzarella, râpé	4 tasses	1 L	
Maïs en grains, cuits	2 tasses	500 mL	3. Déposer 1/2 tasse + 1 c. à s. (140 mL) de mélange de poulet au centre de chaque tortilla. Replier les côtés et rouler en serrant bien. Déposer les tortillas, côté joint vers le bas, sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin et badigeonner de beurre.
Haricots pinto sans sel ajouté, égouttés et rincés	2 tasses	500 mL	
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	4. Cuire au four à 400°F (200°C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les tortillas soient dorées et grillées et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.
Salsa Pace, divisée	4 tasses	1 L	
Poivre noir	4 c. à t.	20 mL	CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.
Tortillas de farine, taille moyenne	32 – 9 po chaque	32 – 23 cm chaque	
Beurre, fondu	½ tasse	125 mL	Pour servir : Servir chaque tortille avec 1 c. à s. (15 mL) de salsa, 1 c. à s. (15 mL) de crème sure et 1 c. à s. (15 mL) de guacamole.
Crème sure	2 tasses	500 mL	
Guacamole	2 tasses	500 mL	CCP : Conserver la salsa, la crème sure et le guacamole au froid, à 40°F (4°C) ou moins, pour servir.
			CCP : Si désiré, remplacez le fromage mozzarella râpé par du fromage suisse ou du fromage cheddar.

Quiche crémeuse champignons et épinards

Campbell's

CLASSIC SOUPS



Cette quiche, riche et savoureuse, préparée avec de la pâte à tarte toute prête se fait en un tour de main.

Quiche crémeuse champignons et épinards

Rendement : 36 portions

Portion : 4,5 oz/127,6 g

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 55 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée Crème de champignons de Campbell® 12 x 1,36 L (48 oz) code #01266

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile végétale	¼ tasse	60 mL	1. Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, verser l'huile. Ajouter les champignons, les oignons, le thym, l'ail et 1/2 c. à t. (2 mL) de poivre ; cuire, en remuant de temps en temps, de 7 à 9 minutes ou jusqu'à tendre et doré. Transférer le mélange dans une grande assiette ; réserver la poêle.
Champignons, tranchés	2 lb	1 kg	
Oignons, en dés	2 tasses	500 mL	
Thym frais, finement haché	¼ tasse	60 mL	
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL	
Poivre noir, divisé	2 c. à t.	10 mL	2. Dans la poêle réservée, à feu moyen-élevé, verser les épinards. Cuire, en remuant de temps en temps, de 4 à 6 minutes ou jusqu'à flétris. Laisser refroidir légèrement et presser l'excédent d'humidité.
Épinards	32 tasses	8 L	
Œufs, battus	16	16	3. Dans un grand bol, fouetter les œufs, la soupe condensée aux champignons, le lait concentré, la ciboulette et le poivre restant.
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Lait concentré, en conserve	1 ½ tasse	375 mL	4. Saupoudrer 2/3 tasse (150 mL) de fromage sur chaque fond de tarte. Recouvrir uniformément du mélange de champignons, des épinards et du feta. Répartir uniformément le mélange d'œufs dans les fonds de tarte.
Ciboulette fraîche, finement hachée	½ tasse	125 mL	
Fromage suisse, râpé	4 tasses	1 L	5. Cuire au four à 350°F (180°C) de 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit juste pris et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Garnir de persil.
Croûtes à tarte préparées, cuites à blanc	6 – 9 po	6 – 23 cm	
Fromage feta, émietté	1 1/3 tasse	325 mL	CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. Pour servir : Couper chaque quiche en 6 pointes.
Persil frais, finement haché	6 c. à s.	90 mL	

CCP :

- Remplacez les épinards par du brocoli cuit haché ou des poivrons en dés sautés.
- Pour faire le plein de protéines, ajoutez du jambon en dés, du poulet cuit râpé ou du bacon cuit haché à la quiche.
- Pour une frittata cuite au four ou une quiche sans croûte, faites cuire dans des moules à tarte graissés de 25 à 35 minutes.
- Si désiré, servez chaque pointe avec 2 c. à s. (30 mL) de salsa Pace.

Poêlée de gnocchis aux saucisses

Campbell's

CLASSIC SOUPS



Ces gnocchis crémeux à la saucisse et aux champignons agrémentés de sauge se parent de délicieuses saveurs italiennes, un vrai succès servi pour le souper.

Poêlée de gnocchis aux saucisses

Rendement : 24 portions

Préparation : 15 minutes

Portion : 12 oz/340,1 g

Cuisson : 30 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée Crème de champignons de Campbell® 12 x 1,36 L (48 oz) code #01266

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile d'olive	2 c. à s.	30 mL	1. Dans une grande poêle profonde ou un faitout à feu moyen, verser l'huile. Ajouter les saucisses et cuire, en remuant de temps en temps et en les brisant avec une cuillère en bois, de 10 à 12 minutes ou jusqu'à bien cuites et qu'elles commencent à dorer. Transférer dans une grande assiette recouverte d'essuie-tout (réserver la poêle). 2. Égoutter le gras de la poêle. Augmenter le feu à moyen-élevé et faire fondre le beurre dans la poêle. Ajouter les champignons, la sauge, l'ail et le poivre. Cuire, en remuant de temps en temps, de 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce que les champignons commencent à dorer. 3. Incorporer la soupe condensée aux champignons et le lait ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. Incorporer les gnocchis et les saucisses ; porter de nouveau à ébullition. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Incorporer le persil. CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. CCP : ▪ Pour varier, remplacez les gnocchis par des pierogies. ▪ Selon vos préférences, utilisez des saucisses italiennes douces ou épicées. ▪ Pour une version plus faible en sodium, utilisez des saucisses à faible teneur en sodium. ▪ Pour une version végétarienne, remplacez les saucisses par du haché de légumes.
Saucisses italiennes, sans boyaux	6 lb	3 kg	
Beurre, non salé	¼ tasse	60 mL	
Champignons, tranchés	2 lb	1 kg	
Sauge fraîche, finement ciselée	1 tasse	250 mL	
Ail, émincé	¼ tasse	60 mL	
Poivre noir	1 c. à t.	5 mL	
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Lait 2 %	3 tasses	750 mL	
Gnocchis, cuits selon le mode d'emploi	6 lb	3 kg	
Persil frais, finement haché	¼ tasse	60 mL	

Soupe crémeuse champignons et farro

Campbell's

CLASSIC SOUPS



Le farro est une céréale riche en nutriments qui se marie merveilleusement bien avec les champignons pour offrir cette soupe réconfortante.

Soupe crémeuse champignons et farro

Rendement : 25 portions

Portion : 6,5 oz/177,4 g

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 55 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée Crème de champignons de Campbell® 12 x 1,36 L (48 oz) code #01266

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile végétale	¼ tasse	60 mL	1. Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, verser l'huile. Ajouter les champignons et le romarin ; cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les champignons commencent à ramollir et à dorer. 2. Incorporer le céleri, les oignons, l'ail et le poivre. Cuire, en remuant de temps en temps, de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir. 3. Incorporer la soupe condensée aux champignons et 5 3/4 tasses (1,36 L) d'eau ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. Réduire le feu à doux. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 25 à 30 minutes ou jusqu'à tendres. Incorporer le farro et les épinards. Cuire, en remuant de temps en temps, de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les épinards soient flétris et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. CCP : Si désiré, remplacez le farro par de l'orge, du riz brun ou du quinoa cuit.
Champignons, tranchés	1 ½ lb	750 g	
Romarin, finement ciselé	2 c. à s.	30 mL	
Cèleri, en dés	2 tasses	500 mL	
Oignons, en dés	2 tasses	500 mL	
Ail, émincé	3 c. à s.	45 mL	
Poivre noir	1 c. à t.	5 mL	
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Eau	5 3/4 tasses	1,36 L	
Farro, cuit	3 tasses	750 mL	
Jeunes épinards, tassés	3 tasses	750 mL	

Chaudrée de légumes de printemps

Campbell's

CLASSIC SOUPS



Cette chaudrée légère et appétissante se pare d'un mélange coloré de légumes de printemps.

Chaudrée de légumes de printemps

Rendement : 16 portions

Préparation : 40 minutes

Portion : 8,45 oz/236,6 g

Cuisson : 55 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée Crème de céleri de Campbell® 12 x 1,36 L (48 oz) code #01166

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile d'olive	2 c. à s.	30 mL	1. Dans une grande casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter les oignons blancs, les carottes, le céleri, les oignons verts, le poivron rouge, l'ail et le thym. Cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir.
Oignon blanc, en dés	1 tasse	250 mL	
Carotte, en dés	1 tasse	250 mL	
Céleri, en dés	1 tasse	250 mL	2. Incorporer la soupe condensée au céleri, le lait et les pommes de terre ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à combiné. Réduire le feu à moyen-doux. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Poivrer.
Oignons verts, finement tranchés	½ tasse	125 mL	
Poivron rouge, en dés	½ tasse	125 mL	
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL	3. Incorporer les asperges, les courgettes et les petits pois ; porter de nouveau à ébullition. Cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Incorporer le persil et le jus de citron.
Thym frais, finement haché	2 c. à s.	30 mL	
Soupe condensée Crème de céleri de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Lait 2 %	5 ¾ tasses	1,36 L	CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. CCP : Pour une chaudrée aux saveurs fumées classiques, ajoutez du bacon. CCP : Pour varier, remplacez la Soupe condensée Crème de céleri de Campbell® par de la Soupe condensée Crème de brocoli de Campbell® ou de la Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®.
Pommes de terre, en dés	2 tasses	500 mL	
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL	
Asperges, parées et hachées	2 tasses	500 mL	
Courgettes, en dés	2 tasses	500 mL	
Petits pois, congelés	1 tasse	250 mL	
Persil frais, finement haché	¼ tasse	60 mL	
Jus de citron	3 c. à s.	45 mL	

Risotto au brocoli au four

Campbell's
CLASSIC SOUPS



Ce risotto au brocoli et au fromage démarre sur la cuisinière, puis se termine au four. Il propose un riz crémeux et décadent dont tout le monde raffolera.

Risotto au brocoli au four

Rendement : 24 portions

Portion : 7,5 oz/212,6 g

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 55 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée Crème de champignons de Campbell® 12 x 1,36 L (48 oz) code #01266

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Beurre, non salé	6 c. à s.	90 mL	1. Dans une grande poêle large, à feu moyen, faire fondre le beurre. Ajouter les oignons et cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Incorporer le riz et les feuilles de laurier. Cuire, en remuant de temps en temps, de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit grillé. 2. Incorporer la soupe condensée au champignons, 8 tasses (2 L) de bouillon de légumes, le jus de citron et le poivre noir ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. Réduire le feu à doux ; laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le riz ait absorbé la plus grande partie du liquide. 3. Transférer dans un moule de restauration pleine grandeur graissé de 2 1/2 po (6 cm) de profondeur. 4. Incorporer le bouillon restant, la moitié du cheddar et le parmesan. 5. Cuire au four à 400°F (200°C) de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre. Incorporer les fleurons de brocoli. Cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit très tendre et crémeux, que le fromage soit doré, que le mélange bouillonne et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Mettre le four sur gril. Garnir le risotto avec le cheddar restant. 6. Faire griller de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le cheddar soit fondu. Composter les feuilles de laurier. Garnir de persil. CPP : Maintenir chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. CCP : Remplacez la Soupe condensée Crème de champignons de Campbell® par de la Soupe condensée Crème de céleri de Campbell® ou de la Soupe condensée Crème d'asperges de Campbell®.
Oignons, en dés	4 tasses	1 L	
Riz Arborio	4 ½ tasses	1,125 L	
Feuilles de laurier	3	3	
Soupe condensée Crème de champignons de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Bouillon de légumes Prêt à utiliser Sans sel ajouté de Campbell's®, divisé	10 tasses	2,5 L	
Jus de citron	2 c. à s.	30 mL	
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL	
Fromage cheddar fort, divisé et râpé	3 tasses	750 mL	
Fromage parmesan, râpé	2/3 tasse	150 mL	
Fleurons de brocoli, cuits	10 tasses	2,5 L	
Persil frais, finement haché	2 c. à s.	30 mL	

Casserole d'aubergines au parmesan

Campbell's
CLASSIC SOUPS



Cette casserole italienne classique ne se démode jamais. Voici un plat végétarien copieux, rassasiant et des plus savoureux.

Casserole d'aubergines au parmesan

Rendement : 12 portions

Préparation : 80 minutes

Portion : 7,5 oz/212,6 g

Cuisson : 100 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée aux tomates de Campbell's® 12 x 1,36 L (48 oz) code #00016*

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
<u>Aubergine :</u>			1. <u>Aubergine :</u> Dans un grand bol, mélanger les tranches d'aubergine et le sel. Laisser reposer de 10 à 15 minutes. Rincer et sécher en tapotant.
4 aubergines, tranches de ½ po/1 cm – environ 16 tranches par aubergine	15,9 oz	450 g	2. <u>Panure :</u> Dans un bol moyen, fouetter la farine, 1 c. à soupe (15 mL) d'assaisonnement italien et le poivre noir. Dans un autre bol moyen, fouetter les œufs. Dans un autre bol moyen, mélanger la chapelure et l'assaisonnement italien restant. Enfariner les tranches d'aubergine, tremper dans les œufs, puis enrober du mélange de chapelure, en pressant pour faire adhérer.
Sel	1 c. à s.	15 mL	3. Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, verser 1/4 tasse (60 mL) d'huile et faire frire 8 tranches d'aubergine, en les retournant une fois, de 6 à 10 minutes ou jusqu'à dorées et bien cuites. Transférer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un essuie-tout. Répéter sept autres fois.
<u>Panure :</u>			4. <u>Sauce tomate :</u> Entre-temps, dans une grande casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter l'ail et cuire, en remuant de temps en temps, de 1 à 2 minutes ou jusqu'à odorant. Incorporer la pâte de tomates. Cuire 1 minute. Incorporer la soupe condensée aux tomates et l'origan ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. Réduire le feu à moyen-doux. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les saveurs se marient et que la sauce soit bien chaude. Poivrer. Incorporer les trois quarts du basilic.
Farine tout usage	1 tasse	250 mL	5. <u>Fromage :</u> Dans un bol moyen, mélanger la ricotta, la mozzarella et 3/4 de tasse (175 mL) de parmesan.
Assaisonnement italien, séché et divisé	2 c. à t.	30 mL	6. Étaler 1 tasse (250 mL) de sauce tomate dans le fond d'un moule de restauration demi-grandeur de 4 po (10 cm) de profondeur.
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL	7. Superposer 16 tranches d'aubergine. Déposer 1/2 tasse (125 mL) de mélange de ricotta. Répéter les couches 3 fois de plus.
Œufs	9	9	8. Cuire au four à 400°F (200°C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les aubergines soient tendres, que la casserole soit dorée et bouillonnante, et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.
Chapelure Panko	7 tasses	1,75 L	CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.
Huile d'olive, divisée	2 tasses	500 mL	Pour servir : Garnir avec le reste du basilic restant.
<u>Sauce tomate :</u>			CCP :
Huile d'olive	¼ tasse	60 mL	• Si désiré, remplacez la chapelure Panko par de la chapelure ordinaire.
Ail, émincé	3 c. à s.	45 mL	• Si désiré, utilisez des escalopes d'aubergine panées congelées et décongelées.
Pâte de tomates	½ tasse	125 mL	
Soupe condensée aux tomates de Campbell's®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Origan, séché	2 c. à s.	30 mL	
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL	
Feuilles de basilic, fraîches OU Basilic, séché, divisé	1 tasse OU 4 c. à t.	250 mL OU 20 mL	
<u>Fromage :</u>			
Fromage Ricotta	3 tasses	750 mL	
Fromage mozzarella faible en gras, râpé	2 tasses	500 mL	
Fromage parmesan, râpé et divisé	1 tasse	250 mL	
Sel	1 c. à t.	5 mL	
Poivre noir	½ c. à t.	2 mL	

* Ou, utilisez la **Soupe condensée aux tomates à faible teneur en sodium de Campbell®, 12 x 1,36 L (48 oz), code #18987**

Fournée de soupe tomates et fromage fondu

Campbell's.
CLASSIC SOUPS



De la soupe aux tomates et du fromage fondu, un mariage classique dans une incroyable casserole pour un festin de saveurs réconfortantes dans chaque bouchée.

Fournée de soupe tomates et fromage fondu

Rendement : 16 portions

Portion : 5,5 oz/156 g

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée aux tomates de Campbell's® 12 x 1,36 L (48 oz) code #00016*

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Beurre, non salé, fondu	2/3 tasse	150 mL	1. Dans un bol moyen, mélanger le beurre, l'ail, l'huile, 1 c. à t. (5 mL) de poivre et l'ail en poudre.
Ail, émincé	¼ tasse	60 mL	2. Dans un grand bol, ajouter le fromage à la crème. À l'aide d'un batteur électrique à main, incorporer graduellement le lait en battant jusqu'à lisse et homogène. Incorporer la soupe condensée aux tomates en fouettant jusqu'à mélangé. Incorporer le basilic, le persil et le poivre restant.
Huile d'olive	¼ tasse	60 mL	3. Étaler 3/4 tasse (175 mL) du mélange de soupe aux tomates dans le fond de deux moules de restauration graissés de 2 1/2 po (6 cm) de profondeur.
Poivre noir, divisé	2 c. à t.	10 mL	4. Badigeonner légèrement un côté de chaque tranche de pain avec le mélange de beurre à l'ail.
Ail en poudre	1 c. à t.	5 mL	5. Placer 8 tranches de pain, beurre à l'ail vers le haut, en une seule couche dans chaque moule préparé. Étaler 3/4 tasse (175 mL) de mélange de soupe aux tomates sur chaque tranche. Garnir chaque d'une tranche de fromage et saupoudrer les tranches d'un quart du bacon. Répéter les couches une fois. Garnir chaque couche des tranches de pain, du mélange de soupe aux tomates restant et des tranches de fromage restantes. Garnir de parmesan.
Fromage à la crème léger, ramolli	1 tasse	250 mL	6. Cuire au four à 400°F (200°C), à découvert, en tournant les moules à mi-cuisson, de 20 à 25 minutes ou jusqu'à doré et bouillonnant et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Mettre le four sur gril et faire griller 30 secondes jusqu'à doré.
Lait 2 %	1 tasse	250 mL	
Soupe condensée aux tomates de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Feuilles de basilic, frais OU basilic, séché	½ tasse OU 2 c. à t.	125 mL OU 10 mL	
Persil frais, finement haché OU persil séché	½ tasse OU 2 c. à t.	125 mL OU 10 mL	
Pain blanc ou de blé entier, rassis	48 tranches	48 tranches	
Fromage cheddar, en tranches	72 tranches	72 tranches	
Bacon, cuit et émietté	24 tranches	24 tranches	
Fromage parmesan, râpé	1 tasse	250 mL	

* Ou, utilisez la **Soupe condensée aux tomates réduite en sodium de Campbell's, 12 x 1,36 L (48 oz), code #18987**

CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.

CCP :

- Pour une version végétarienne, remplacez le bacon par des épinards.
- Si désiré, remplacez le bacon par des tranches de jambon.

Casserole de poivrons farcis

Campbell's
CLASSIC SOUPS



Cette délicieuse casserole marie toutes les saveurs des poivrons farcis cuits au four garnis de fromage et de chapelure jusqu'à merveilleusement dorés.

Casserole de poivrons farcis

Rendement : 24 portions

Préparation : 40 minutes

Portion : 9,5 oz/269,3 g

Cuisson : 55 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée aux tomates de Campbell's® 12 x 1,36 L (48 oz) code #00016*

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile végétale	¼ tasse + 2 c. à s.	90 mL	1. Dans une grande poêle profonde ou une casserole à feu moyen-élevé, verser l'huile. Ajouter le céleri, les poivrons rouges et les oignons ; cuire, en remuant de temps en temps, de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. 2. Incorporer le bœuf, les champignons, l'ail et le paprika. Cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le bœuf commence à dorer. 3. Incorporer la soupe condensée aux tomates, 1 tasse (250 mL) d'eau, la moutarde et la sauce Worcestershire ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. Incorporer le riz. 4. Transférer dans un moule de restauration demi-grandeur graissé de 4 po (10 cm) de profondeur. Saupoudrer de fromage et de chapelure. 5. Cuire au four à 400°F (200°C), à découvert, de 25 à 30 minutes ou jusqu'à doré et bouillonnant, et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes. Mettre le four sur gril et faire griller de 3 à 5 minutes ou jusqu'à légèrement grillé. 6. Garnir de persil avant de servir. CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. Pour servir : Garnir de persil avant de servir. Si désiré, servir avec une cuillerée de crème sure CCP : ▪ Pour varier, remplacez le bœuf haché par de la dinde hachée. ▪ Remplacez le riz basmati cuit par du riz brun, de l'orge ou du quinoa cuit. ▪ Si désiré, remplacez les poivrons rouges par des poivrons verts.
Céleri, en dés	2 tasses	500 mL	
Poivrons rouges, en dés	2 tasses	500 mL	
Oignons, en dés	2 tasses	500 mL	
Bœuf haché, extra-maigre	4 lb	2 kg	
Champignons, tranchés	1 lb	500 g	
Ail, émincé	¼ tasse	60 mL	
Paprika	2 c. à s.	30 mL	
Soupe condensée aux tomates de Campbell's®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Eau	1 tasse	250 mL	
Moutarde de Dijon	¼ tasse	60 mL	
Sauce Worcestershire	¼ tasse	60 mL	
Riz basmati, cuit	3 tasses	750 mL	
Fromage cheddar, râpé	1 ½ tasse	375 mL	
Chapelure à l'italienne	2/3 tasse	150 mL	
Persil frais, finement haché	2 c. à s.	30 mL	

* Ou, utilisez la **Soupe condensée aux tomates réduite en sodium de Campbell's, 12 x 1,36 L (48 oz), code #18987**

Tourtière aux légumes

Campbell's
CLASSIC SOUPS



Les champignons qui agrémentent cette tourtière végétarienne réconfortante proposent une texture charnue, tandis que la pâte feuilletée offre une croûte riche, aérée et satisfaisante.

Tourtière aux légumes

Rendement : 12 portions

Préparation : 40 minutes

Portion : 11 oz/311,9 g

Cuisson : 60 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée Minestrone de Campbell® 12 x 1,36 L (48 oz) code #27250

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
Huile d'olive	¼ tasse	60 mL	1. Dans une grande poêle profonde ou une casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter l'oignon et l'ail ; cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ramollis. Ajouter les champignons et le romarin ; cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Incorporer le cumin et le paprika.
Oignon, en dés	1 tasse	250 mL	
Ail, émincé	3 c. à s.	45 mL	2. Incorporer la soupe condensée minestrone ; porter à ébullition. Incorporer les haricots rouges et la courge musquée ; ramener à ébullition. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à bien chaud. Poivrer. Incorporer les épinards, le persil et le jus de citron. Cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les épinards soient flétris.
Champignons, tranchés	1 lb	500 g	
Romarin frais, finement haché	2 c. à s.	30 mL	3. Répartir la garniture de légumes dans douze ramequins graissés de 8 oz (250 mL).
Cumin, moulu	1 c. à s.	15 mL	
Paprika fumé	1 c. à s.	15 mL	4. Placer les feuilles de pâte feuilletée sur une surface de travail légèrement enfarinée. À l'aide d'un emporte-pièce de 4 po (10 cm), découper 12 ronds d'une épaisseur de 1/8 po (3 mm), rerouler les chutes de pâte au besoin.
Soupe condensée Minestrone de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	
Haricots rouges, égouttés et rincés	3 boîtes – 48 oz chaque	3 boîtes – 540 mL chaque	5. Dans un petit bol, fouetter l'œuf et le lait. Badigeonner la dorure à l'intérieur de chaque ramequin, au-dessus de la garniture. Garnir chaque ramequin d'un rond de pâte.
Courge musquée, cuite et en dés	3 tasses	750 mL	
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL	6. Entailler la pâte pour que la vapeur s'échappe. Badigeonner la pâte avec la dorure restante.
Jeunes épinards	10 oz	300 g	
Persil frais, finement haché	¼ tasse	60 mL	7. Cuire au four à 425°F (220°C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée, que la garniture bouillonne et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.
Jus de citron	2 c. à s.	30 mL	
Pâte feuilletée Pepperidge Farm, décongelée	3 feuilles	3 feuilles	CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. CCP : Si désiré, remplacez les épinards par des bettes à carde.
Farine tout usage, pour saupoudrer			
Œuf	1	1	
Lait 2 %	1 c. à s.	15 mL	

Pâté chinois aux légumes

Campbell's
CLASSIC SOUPS



Ce pâté chinois végétarien délicieux et nutritif, se pare de lentilles et de champignons pour imiter parfaitement une garniture à la viande hachée.

Pâté chinois aux légumes

Rendement : 12 portions

Préparation : 30 minutes

Portion : 11,5 oz/326 g

Cuisson : 65 minutes

Campbell's

CLASSIC SOUPS

Produits vedettes :

Soupe condensée Minestrone de Campbell® 12 x 1,36 L (48 oz) code #27250

INGRÉDIENTS	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	PRÉPARATION
<u>Garniture :</u>			1. <u>Garniture</u> : Dans une grande poêle profonde ou une casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter les champignons, l'ail et le romarin ; cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.
Huile végétale	3 c. à s.	45 mL	
Champignons, tranchés	1 ½ lb	750 g	2. Incorporer les lentilles et la soupe condensée minestrone ; porter à ébullition. Réduire le feu à doux et cuire, en remuant de temps en temps, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à bien chaud. Assaisonner avec l'assaisonnement italien et poivrer. Retirer du feu.
Ail, émincé	2 c. à s.	30 mL	
Romarin frais, haché	1 c. à s.	15 mL	
Lentilles, égouttées et rincées	2 boîtes – 19 oz chaque	2 boîtes - 540 mL chaque	3. <u>Purée de pommes de terre</u> : Dans une grande casserole d'eau bouillante, cuire les pommes de terre, en remuant de temps en temps, de 25 à 30 minutes ou jusqu'à tendres. Bien égoutter. Transférer dans un grand bol. Ajouter le beurre, le lait et le sel. Réduire en purée jusqu'à lisse et crémeux.
Soupe condensée Minestrone de Campbell®	1 boîte – 48 oz	1 boîte – 1,36 L	4. Étaler la garniture uniformément dans le fond d'un moule de restauration demi-grandeur graissé de 2 1/2 po (6 cm) de profondeur. Recouvrir uniformément de la purée de pommes de terre.
Assaisonnement italien, séché	2 c. à s.	30 mL	5. Cuire au four à 425°F (220°C) de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre bouillonnent et soit dorées, et qu'une température interne de 165F (74C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL	CCP : Tenir chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir. Garnir de ciboulette avant de servir.
<u>Purée de pommes de terre :</u>			CCP : Pour une purée de pommes de terre plus légère, remplacez le lait par du bouillon de légumes et le beurre par de l'huile d'olive.
Pommes de terre Yukon Gold, en dés	2 ¼ lb	1,02 kg	
Beurre	3 c. à s.	45 mL	
Lait 2 %	½ tasse	125 mL	
Sel	1 ½ c. à t.	7 mL	
Ciboulette fraîche, finement hachée	2 c. à s.	30 mL	