

# Bisque de poivrons rouges piquante

PORTION /  
TAILLE  
**1 cup or  
250 mL**

PORTIONS  
**8**



Bisque crémeuse à base de tomate avec une chaleur inspirée de Nashville et une saveur intense de poivron rouge.

## PRÉPARÉ AVEC



Verve<sup>MD</sup> Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda  
CODE DE CAS 23323

## Ingredients

- 1 sac (1,81 kg)** Verve<sup>MD</sup> Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda
- 18 mL** Assaisonnement Nashville Hot Frank's RedHot<sup>MD</sup>
- Garniture :
- Cornichons en dés ou tranchés
  - Oignons frits croustillants French's<sup>MD</sup>

## Directions

- 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.