

Ragoût méditerranéen aux fruits de mer

TOTAL TIME
50
mins

PORTIONS
24



Un savoureux mélange de poireaux, de fenouil et de carottes mijotés dans du vin blanc et du bouillon de légumes, enrichi de notre bisque crémeuse aux tomates et au basilic Signature. Garni d'un mélange délicat de fruits de mer et de persil frais, et servi avec des crostinigrillés.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Bisque crémeuse aux tomates et au basilic
CODE DE CAS 24861

Ingredients

30 mL	Huile d'olive
550 g	Poireaux lavés, en tranches (ou oignons)
348 g	Fenouil, évidé et coupé en dés (réserver le feuillage)
550 g	Carottes, pelées et tranchées
60 g	Ail, émincé
2,5 g	Piment rouge, en flocons
500mL	Vin, blanc
900 mL	Bouillon de légumes sans sel ajouté Campbell's ^{MD}
1 bac (1,81 kg)	Signature Bisque crémeuse aux tomates et au basilic, décongelé
1,9 L	Eau (1 plateau complet)
1,6 kg	Assortiment de fruits de mer *
60 g	Persil frais, haché
24	Crostini ou croûtons

Directions

- 1 Faire chauffer l'huile dans un rondau à feu moyen. Ajouter les poireaux (ou les oignons) et faire revenir 4 minutes.
- 2 Incorporer le fenouil, les carottes, l'ail et les flocons de piment, puis faire revenir de 5 à 6 minutes en remuant souvent.
- 3 Ajouter le vin et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes. Verser le bouillon et laisser mijoter encore 5 minutes.
- 4 Incorporer la base de soupe et faire mijoter en remuant souvent. Laisser mijoter 10 minutes.
- 5 Ajouter le mélange de fruits de mer et laisser mijoter jusqu'à ce que le tout soit bien cuit, environ de 4 à 5 minutes.

PCC : Chauffer jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne de 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F) jusqu'au moment de servir.
- 6 Au moment de servir, ajouter le persil et les fanes de fenouil réservées, hachées finement.

Pour servir

Pour chaque portion, verser à la louche 250 ml (8 oz liq.) de ragoût dans une assiette creuse ou un bol et garnir chaque bol d'une rondelle de pain grillé.