

Soupe à la dinde et au riz sauvage

TOTAL TIME
80 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
18



Une soupe savoureuse chargée de carottes copieuses, de céleri, d'asperges et de dés de dinde.

PRÉPARÉ AVEC



SOUPES CLASSIQUE

Classique Crème de poulet

CODE DE CAS 01036

Ingredients

30 mL	Huile végétale
500 mL	Oignon, en dés
500 mL	Brunoise de carottes
500 mL	Céleri, coupé en dés
15 mL	Ail émincé
2,5 mL	Poivre noir, moulu
1 boîte de 1,36 L	Classique Crème de poulet
1,5 L	Eau
250 mL	Riz sauvage, cru
1 L	Dinde cuite, coupée en dés
375 mL	Asperges, pointes, parées, coupées en morceaux de 1" de diagonale
500 mL	Crème légère
22,5 mL	Persil frais, haché

Directions

1 Faites chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen-vif. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri. Faire sauter pendant 10 minutes. Ajouter l'ail et cuire 3 minutes en remuant souvent.

2 Ajouter le poivre, la soupe crème de poulet condensée *Campbell's*^{MD} et l'eau. Bien mélanger pour combiner.

3 Ajoutez le riz sauvage et portez à ébullition. Couvrir et remuer de temps en temps. Cuire jusqu'à ce que le riz sauvage soit tendre, environ 45 minutes.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 165 °F / 74 °C pendant 1 minute.

4 Une fois le riz tendre, ajoutez le reste des ingrédients et laissez mijoter à nouveau pendant 5 minutes.

CCP : Maintenir pour un service chaud à 140 °F / 60 °C ou plus jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Pour servir

Pour servir, versez 8 oz. de soupe dans un bol de service. Servir immédiatement.