



Soyez audacieux
*des recettes de
bols-repas*

Des recettes de bols-repas

JANUARY 2026

Table des matières

- 
- A bowl of tomato bisque soup with dumplings, basil, and cheese. The bowl is white with a gold rim and sits on a blue napkin. A wooden spoon and a silver spoon are visible in the background.
1. 28975 Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve^{MD} (Diapositive 3) 7 recettes
 2. 24861 Bisque crémeuse aux tomates et au basilic Signature (Diapositive 11) 6 recettes
 3. 23412 Bisque de homard Verve^{MD} (Diapositive 18) 6 recettes
 4. 23413 Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis Verve^{MD} (Diapositive 25) 5 recettes
 5. 08172 Velouté de champignons Signature (Diapositive 31) 7 recettes
 6. 13031 Velouté de poireau et pomme de terre Signature (Diapositive 36) 6 recettes

Remarque : PCC = Point de contrôle critique

Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve^{MD}

PETIT-DÉJEUNER



**POMMES DE TERRE
RISSOLÉES AU BACON, AU
CHOU-FLEUR ET AU
CHEDDAR BLANC VIEILLI**
<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/pommes-de-terre-rissolees-au-bacon-au-chou-fleur-et-au-cheddar-blanc-vieilli>



PAIN GRILLÉ AU CHOU-FLEUR ET AU CHEDDAR BLANC
<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/pain-grille-au-chou-fleur-et-au-cheddar-blanc/>

APÉRITIF/ACCOMP



**CHAUDRÉE DE CHOU-FLEUR
RÔTI ET DE CHEDDAR**
<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/chaudree-de-chou-fleur-roti-et-de-chedda>



**BISQUE DE CHOU-FLEUR ET
CHEDDAR BLANC VIEILLI PIRI
PIRI**
<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/bisque-de-chou-fleur-et-cheddar-blanc-vieilli-piri-piri/>



**GRATIN DE POMMES DE TERRE
ET DE CHOU-FLEUR AU
CHEDDAR BLANC**
<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/gratin-de-pommes-de-terre-et-de-chou-fleur-au-cheddar-blanc>

ENTRÉE



**FETTUCINES ALFREDO AU
CHOU-FLEUR ET AU
CHEDDAR BLANC**
<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/fettucines-alfredo-au-chou-fleur-et-au-cheddar-blanc/>



**PAIN PLAT AU CHOU-FLEUR
RÔTI ET AU CHEDDAR
BLANC**
<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/pain-plat-au-chou-fleur-rti-et-au-cheddar-blanc/>

POMMES DE TERRE RISSOLÉES AU BACON, AU CHOU-FLEUR ET AU CHEDDAR BLANC VIEILLI

Rendements : 24 (portion d'une demi-tasse)
Temps Total : 40 min

	Mesure	Poids
Pommes de terre rissolées, surgelées, râpées	2,5 kg	5,5 lbs
Fromage cheddar blanc, râpé	453 g	1 lb
Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve ^{MD} , chauffée et réservée	1,81 kg sac	4 lb sac
Oignon, coupé en dés moyens		
Bacon, cuit, coupé en dés	454 g	1 lb
Poivre noir, moulu grossièrement	5,6 g	2 c.à.c.

Variation originale des pommes de terre rissolées classiques, ces pommes de terre rissolées au bacon, au chou-fleur et au cheddar blanc vieilli combinent du bacon croustillant, du cheddar fort, des oignons sautés et du chou-fleur, pour créer un plat au fromage savoureux et légèrement plus sain. Parfaitement croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur!

1. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
2. Dans un grand bol, ajouter tous les ingrédients, bien mélanger jusqu'à homogénéité.
3. Transférer le mélange dans un moule pour restaurant pleine grandeur, graissé. Répartir délicatement le mélange de pommes de terre. Cuire au four 1 heure jusqu'à ce qu'elles soient dorées et atteignent une température d'au moins 88 °C (190 °F).
4. Retirer et laisser reposer pendant 10 minutes.
5. Pour servir, couper en 24 portions égales (environ ½ tasse chacune)

Suggestion de garnitures : œuf au plat ou poché, oignons verts émincés, tomates coupées en dés, poivre concassé, salsa pour le petit-déjeuner, fruits coupés en morceaux.

PAIN GRILLÉ AU CHOU-FLEUR ET AU CHEDDAR BLANC

Rendements : 6 (2 tranches)
Temp Total : 45

	Mesure	Poids
Pain au levain, tranches de ½ po	484 g	17 oz
Huile de canola	30 mL	2 c. à s.
Bouquets de chou-fleur, rôtis	1,36 kg	3 lb
Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve ^{MD} , cuire et réserve	23 oz	3 tasses
Bacon, cuit en dés	125 g	1 tasse
Paprika, fumé	1,5 g	1/2 c.à.c.
Muscade, moulue	1,4 g	1/4 c.à.c.
Flocons de piment rouge broyés	1 g	1/2 c.à.c.
Poivre noir, moulu	1 g	1/2 c.à.c.
Fromage parmesan, râpé	70 g	3/4 tasse
Œufs, pochés	12 ch	12 ch
Ciboulette, hachée finement	6 g	2 c. à s.

Des bouquets de chou-fleur rôtis dans une sauce au cheddar blanc faite avec la Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve^{MD}, du bacon et du parmesan. Le tout servi sur du pain au levain grillé avec un œuf poché.

1. Griller les tranches de pain et réserver
2. Faire chauffer l’huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajouter les bouquets de chou-fleur dans la poêle et mélanger pour les enrober. Laisser les bouquets brunir, en les remuant de temps en temps, jusqu’à ce que la plupart des morceaux soient dorés. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C) et y faire cuire les bouquets jusqu’à ce qu’ils soient tendres, environ 10 minutes.
3. Pendant ce temps, dans un bol, mélanger la Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve^{MD}, le bacon, le paprika fumé, la muscade, le piment rouge et le poivre noir. Remuer pour bien mélanger.
4. Ajouter les bouquets de chou-fleur cuits au mélange de soupe. Bien mélanger.

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. À l’aide d’une cuillère bleue de 60 mL (2 oz), déposer 2 cuillères du mélange de chou-fleur sur chaque tranche de pain grillé. Saupoudrer du fromage parmesan. Mettre au four de 5 à 7 minutes jusqu’à ce que le fromage soit légèrement doré.

Pour servir, recouvrir d’un œuf poché et garnir de ciboulette. Servir immédiatement.

CHAUDRÉE DE CHOU-FLEUR RÔTI ET DE CHEDDAR

Rendements : 12 (portion d'une tasse)
Temps Total : 45 mins

	Mesure	Poids
Huile	4,9 mL	2 c.à.c.
Bacon, cru, coupé en dés	225 g	1 tasse
Oignons, coupés en dés	227 g	1 tasse
Céleri, coupé en dés	100 g	1 tasse
Pommes de terre Russet, pelées, coupées en dés	300 g	2 tasses
Fleurons de chou-fleur, rôtis	1 entier	1 entier
Ail, émincé	15 g	1 c. à s.
Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve ^{MD} , chauffée et réservée	1,81 kg sac	4 lb sac
Oignons verts, émincés finement	150 g	1 tasse

Une chaudrée riche et crémeuse composée de Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve^{MD} et de chou-fleur rôti, de bacon, de pommes de terre et de céleri, pour un plat savoureux et réconfortant.

1. Faire chauffer une casserole à feu moyen. Ajouter l'huile et le bacon en dés. Cuire de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le bacon commence à dorer.
2. Incorporer l'oignon, le céleri, les pommes de terre et le chou-fleur rôti. Baisser le feu et cuire 5 minutes, en remuant de temps à autre. Ajouter l'ail émincé et cuire de 3 à 5 minutes de plus.
3. Ajouter la soupe et porter à ébullition. Cuire à feu doux en remuant de temps à autre. Laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Garnir d'oignons verts émincés, de pain croustillant et de bacon croustillant.

BISQUE DE CHOU-FLEUR ET CHEDDAR BLANC VIEILLI PIRI PIRI

Rendements : 24 (portion d'une demi-tasse)
Temp Total : 35 min

	Mesure	Poids
Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli <i>Verve</i> ^{MD}	1,81 kg sac	4 lb sac
Assaisonnement piri piri <i>Club House</i> ^{MD}	81 mL	1/3 tasse

Garnir : Persil frais, haché

Cette bisque riche et crémeuse alliant chou-fleur rôti et cheddar blanc vieilli est pourvue d’une audacieuse touche d’assaisonnement piri-piri. Garnie de persil frais, c’est là un mélange parfaitement équilibré alliant une chaleur réconfortante et des épices piquantes piri-piri.

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

Pour servir : Garnir de persil..

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE CHOU-FLEUR AU CHEDDAR BLANC

Rendements : 16 (1/2 tasse par portion)
Temp Total : 90 min

	Mesure	Poids
Pommes de terre Russet pelées, coupées en fines tranches	3 L	3 qt
Chou-fleur, coupé en fines tranches	2,37 L	2 1/2 qt
Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve ^{MD} , chauffée et réservée	1,81 kg sac	4 lb sac
Poudre d'ail	6 g	2 c.à.c.
Poudre d'oignon	10 g	2 c.à.c.
Poivre noir, moulu	2 g	1 c.à.c.
Fromage cheddar blanc, râpé	226 g	2 tasses
Oignons verts, émincés	150 g	1 tasse

Régalez-vous de la douceur crémeuse de notre gratin de pommes de terre et de chou-fleur au cheddar blanc, composé de pommes de terre et de chou-fleur tendres, assaisonné d’ail, d’oignon et de poivre noir. Garni de cheddar blanc fondu et d’échalotes fraîches, c’est l’accompagnement idéal pour rehausser n’importe quel repas.

1. Chauffer le four à 218 °C (425 °F)
2. Faire chauffer la soupe dans un rondau (sauteuse) à feu moyen. Incorporer la poudre d’ail, la poudre d’oignon et le poivre noir. Bien mélanger.
3. Ajouter les pommes de terre coupées en fines tranches et le chou-fleur. Remuer délicatement pour bien incorporer. Cuire à feu moyen 10 minutes, en remuant de temps en temps.
4. Recouvrir un moule pour restaurant pleine grandeur d’un enduit à cuisson et transférer le mélange de pommes de terre en le remuant pour obtenir une couche uniforme.
5. Étaler le cheddar et cuire au four 45 minutes ou jusqu’à ce que la température atteigne au moins 74 °C (165 °F), et que le fromage soit doré et qu’il fasse des bulles.
6. Retirer et laisser reposer pendant 15 minutes. Garnir d’oignons verts et couper en 16 parts égales.

FETTUCINES ALFREDO AU CHOU-FLEUR ET AU CHEDDAR BLANC

Rendements : 12
Temp Total : 30

	Mesure	Poids
Beurre non salé	170 g	3/4 tasse
Ail, Émincé	31 g	1/4 tasse
Bouquets de chou-fleur, rôtis	642 g	6 tasses
Tomates séchées au soleil	47 g	3/4 tasse
Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve ^{MD} , chauffée et réservée	1,81 kg sac	4 lb sac
Fettucines, cuits	2,3 kg	19 tasses
Fromage parmesan, râpé	25 g	1/4 tasse
Persil frais, émincé	8 g	2 c. à s.

Des fettucines Alfredo riches et crémeux préparés avec la Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve^{MD} et rehaussés de chou-fleur et de tomates séchées au soleil.

Pour chaque portion :

1. Chauffer une poêle de 20 cm (8 po) et ajouter 15 mL (1 c. à s.) de beurre. Une fois le beurre fondu, ajouter 5 mL (1 c.à.c.) d’ail. Cuire 1 minute.
2. Ajouter 107 g (1/2 tasse) du chou-fleur rôti et 10 g (1 c. à s.) des tomates séchées au soleil. Remuer et cuire 2 minutes.
3. À l’aide d’une louche de 170 mL (6 oz), ajouter la Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli Verve^{MD} dans la poêle. Remuer et cuire 2 minutes.
4. Ajouter 350 g (1 1/2 tasse) de fettucines cuits dans la poêle. Bien mélanger avec la sauce. Cuire 3 minutes en remuant souvent, jusqu’à ce que la sauce épaississe légèrement et enrobe les pâtes.

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, déposer les pâtes en sauce dans un bol peu profond. Garnir d’une 2 g (1 c.à.c.) de parmesan et d’une 2,5 g (1/2 c.à.c.) de persil.

PAIN PLAT AU CHOU-FLEUR RÔTI ET AU CHEDDAR BLANC

Rendements : 4

Temp Total : 30

	Mesure	Poids
Carrés de pâte feuilletée <i>Pepperidge Farm</i> ^{MD} rectangle de 4,5 x 12 po (11,4 x 30 cm)	4 ch	4 ch
Oignons Coupés, sautés	350 mL	1 1/2 tasses
Bouquets de chou-fleur, rôtis	125 mL	1/2 tasse
Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli <i>Verve</i> ^{MD} , chauffée et réservée	30 mL	2 c. à s.
Cheddar blanc , râpé	113 g	1 1/4 tasse
Cresson	142 g	5 oz

Une pâte feuilletée cuite au four recouverte d'une sauce au chou-fleur et au cheddar blanc, faite avec la Bisque chou-fleur et cheddar blanc vieilli *Campbell's*^{MD} *Verve*^{MD}. Le tout garni d'oignons sautés, de bouquets de cho.

Pour chaque portion :

1. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Étendre la pâte feuilletée sur une petite plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Garnir de la Bisque de chou-fleur et cheddar blanc vieilli *Verve*^{MD} des oignons, du chou-fleur et du fromage.
2. Cuire au four de 7 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bouillonnant et doré.

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).

4. Retirer du four et garnir du cresson.
5. Couper et servir immédiatement.

Bisque creméuse aux tomates et au basilic Signature

PETIT-DÉJEUNER



BOL DÉJEUNER AU QUINOA ET PESTO DE CHOU FRISÉ

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/bol-dejeuner-au-quinoa-et-pesto-de-chou-frise/>

APÉRITIF/ACCOMP



BOL DE COUSCOUS À L'AUBERGINE RÔTIE AU ZAATAR

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/bol-de-couscous-a-l-aubergine-rotie-au-zaatar/>



SOUPE AUX TOMATES, POIS CHICHES ET CHOU FRISÉ

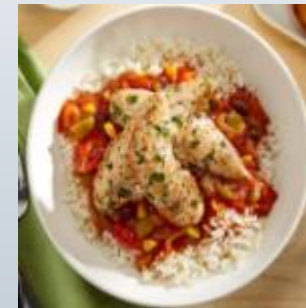
<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/soupe-aux-tomates-pois-chiches-et-chou-frise/>

ENTRÉE



RAGOÛT MÉDITERRANÉEN AUX FRUITS DE MER

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/ragout-mediterraneen-aux-fruits-de-mer/>



POULET CHIPOTLE DU SUD-OUEST

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/poulet-chipotle-du-sud-ouest/>



SAUMON GRILLÉ AVEC SAUCE POMODORO

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/saumon-grille-avec-sauce-pomodoro/>

BOL DÉJEUNER AU QUINOA ET PESTO DE CHOU FRISÉ

Rendements : 16 (1 bowl)
Temp Total : 50 mins

	Mesure	Poids
Bisque creméuse aux tomates et au basilic Signature	1,81 kg bac	4 lb bac
Eau	1,9 L	8 tasses
Quinoa	32 g	4 tasses
Feuilles de chou frisé, hachées et emballées	100 g	2 tasses
Huile d'olive	250 mL	1 tasse
Jeunes pousses d'épinards, en sachet	30 g	1/4 tasse
Fromage parmesan, râpé	25 g	1/4 tasse
Persil frais, haché	15 g	1/4 tasse
Basilic frais, haché	25 g	1/4 tasse
Ail, �minc�	21 g	2 1/2 c.�s.
Vinaigre de vin rouge	30 mL	2 c.�s.
Aneth frais, finement haché (option : ciboulette)	6 g	2 c.�s.
Zeste de citron	8 g	4 c.�c.
Sel et poivre, chacun	8,5 g/4 g	1 1/2 c.�c.
Flocons de piment rouge	1,4 g	1/4 c.�c.
�ufs pochés	16	16
Avocats 4 coupés en deux, dénoyautés, pelés (tranchés en 16 tranches chacun)	292 g	2 tasses
Germes de soja	252 g	4 tasses
Radis, râpés (16)	454 g	1 lb
Graines de citrouille	64 g	1 tasse

Ce bol déjeuner au pesto aromatique de chou frisé et d'herbes est garni d'un œuf poché, ce qui en fait un bol d'énergie végétarien frais et savoureux.

1. Quinoa : Porter la soupe à faible ébullition. Incorporer le quinoa et réduire la chaleur à feu doux. Couvrir et faire cuire pendant 20 à 25 minutes en remuant toutes les 5 minutes ou jusqu'à ce que le quinoa soit tendre et que le liquide soit presque complètement absorbé. Laisser reposer 5 minutes, puis remuer avec une fourchette. Mettre de côté en attendant le service. (Rendement : 2 L/8 tasses)
2. Pesto de chou frisé : Au robot culinaire, réduire en purée le chou frisé, l'huile d'olive, les épinards, le parmesan, le persil, le basilic, l'ail, le vinaigre, l'aneth, le zeste de citron, le sel, le poivre et les flocons de piments forts. (Rendement : 250 mL/1 tasse)

Pour servir : Pocher des œufs au moment de la commande. Déposer 125 mL (1/2 tasse) de quinoa dans un bol de service. Garnir d'un œuf poché, de 4 tranches d'avocat, de 60 mL (1/4 tasse) de germes et de 1 radis  minc . Napper de 15 mL (1 c.   s.) de pesto de chou frisé et parsemer de 15 mL (1 c.   s.) de graines de citrouille.

BOL DE COUSCOUS À L'AUBERGINE RÔTIE AU ZAATAR

Rendements : 16 (1 bowl)
Temp Total : 70 mins

	Mesure	Poids
Bisque creméuse aux tomates et au basilic Signature	1,81 kg bac	4 lb bac
Eau (1 bac)	1,9 L	8 tasses
Couscous israélien	612 g	4 tasses
Cumin moulu et coriandre moulue	12 g	4 c.à.c.
Aubergines coupées en morceaux (2,5 cm)	3 L	12 tasses
Petits bouquets de chou-fleur, cuits à la vapeur	800 g	8 cups
Huile d'olive	125 mL	1/2 tasse
Mélange d'épices zaatar	28 g	2 c.à.s.
Pâte de tahini	125 mL	1/2 tasse
Yogourt nature 2 %	60 mL	1/4 tasse
Jus de citron	60 mL	1/4 tasse
Eau	60 mL	1/4 tasse
Sel	6 g	1 c.à.c.
Poivre de Cayenne	1 g	1/4 c.à.c.
Eau	59 mL	1/4 tasse

Pour la garniture :

Graines de grenade	696 g	4 tasses
Feuilles de menthe, emballées	120 g	2 tasses
Amandes grillées hachées	150 g	1 tasse
Mélange d'épices zaatar		

Le couscous israélien ou couscous perlé est plus consistant que le couscous ordinaire et a une texture tendre agréable. Mijoté dans la bisque aux tomates avec basilic, il fait une base délicieuse pour ce bol végétarien.

1. Porter la soupe à faible ébullition dans une grande casserole; incorporer le couscous, l'ail, le cumin et la coriandre. Faire cuire en remuant toutes les 5 minutes, pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le couscous soit tendre. Mettre de côté en attendant le service. (Rendement : 2L/8 tasses).
2. Préchauffez le four à 220 °C (425 °F). Mélangez les aubergines, le chou-fleur, l'huile d'olive et l'assaisonnement zaatar. Étaler en une couche sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Faire rôtir pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que l'aubergine soit très tendre. Ce plat peut être servi chaud ou froid. Cette recette peut être préparée 24 heures à l'avance et conservée au réfrigérateur. (Rendement : 1 L/4 tasses)
3. Mélanger au fouet la pâte de tahini, le yogourt, le jus de citron et l'eau jusqu'à consistance lisse. Incorporer le sel et le poivre de Cayenne. Peut être préparé 24 heures à l'avance et conservé au réfrigérateur. (Donne 250 mL/1 tasse)

Pour servir : Déposer 125 mL (1/2 tasse) de couscous dans un bol de service. Garnir de 60 mL (1/4 tasse) d'aubergine, de 125 mL (1/2 tasse) de chou-fleur, de 125 mL (1/2 tasse) de betteraves tranchées et de 15 mL (1 c. à s.) d'amandes. Napper de 15 mL (1 c. à s.) de sauce au tahini. Saupoudrer d'assaisonnement zaatar.

SOUPE AUX TOMATES, POIS CHICHES ET CHOU FRISÉ

Rendements : 13
Temp Total : 35 mins

	Mesure	Poids
Huile de canola	30 mL	2 c.à.s.
Oignon, tranché finement	100 g	1 tasse
Ail, émincé	8 g	1 c.à.s.
Chou frisé, haché	268 g	4 tasses
Pois chiches, en conserve, rincés, égouttés	768 g	4 tasses
Sel casher	5 g	1 c.à.c.
Poivre noir, moulu	0,5 g	1/4 c.à.c.
Bisque creméuse aux tomates et au basilic Signature	1,81 kg bac	4 lb bac
Eau	1,3 L	5 1/2 tasses
Jus de citron	1 mL	1/4 tasse

Garniture : basilic frais

Une soupe de tomates à base de plantes consistante de pois chiches, de chou frisé, d'oignons, d'ail et de jus de citron.

1. À l'aide d'une grande casserole, chauffer l'huile de canola à feu moyen. Ajouter les oignons. Cuire pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce que les oignons commencent ramollir.
2. Ajouter l'ail. Faire griller légèrement environ 1 à 2 minutes.
3. Ajouter le chou frisé. Cuire jusqu'à ce qu'il soit légèrement flétri.
4. Ajouter les pois chiches.
5. Ajouter le sel, le poivre, Bisque creméuse aux tomates et au basilic Signature et l'eau. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux à moyen.
PCC : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C (165 °F) pendant 1 minute.
PCC : Maintenir pour service chaud à 60 °C (140 °F) ou plus jusqu'à utilisation.
6. Ajouter du jus de citron pour ajuster le profil de saveur.

Pour servir : Versez 250 mL (8 oz) de soupe dans un bol. Garnissez chaque bol de basilic frais. Servez immédiatement.

RAGOÛT MÉDITERRANÉEN AUX FRUITS DE MER

Rendements : 24
Temp Total : 50 mins

	Mesure	Poids
Huile d'olive	30 mL	2 c.à.s.
Poireaux lavés, en tranches (ou oignons)	550 g	6 tasses
Fenouil, évidé et coupé en dés (réserver le feuillage)	348 g	4 tasses
Carottes, pelées et tranchées	550 g	4 tasses
Ail, émincé	60 g	1 1/2 c.à.s.
Piment rouge, en flocons	2,5 g	1/2 c.à.s.
Vin, blanc	500 mL	2 tasses
Bouillon de légumes sans sel ajouté <i>Campbell's</i> ^{MD}	900 mL	4 tasses
Bisque creméuse aux tomates et au basilic Signature, décongelé	1,81 kg bac	4 lbs
Eau (1 plateau complet)	1,9 L	8 tasses
* Assortiment de fruits de mer	1,6 kg	3 1/2 lb
Persil frais, haché	60 g	1 tasse
Crostini ou croûtons	24	24

Conseil : * On peut remplacer les filets de poisson et de crevettes par 1,6 kg (3 1/2 lb) de mélange de fruits de mer.

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 crostini grillés.

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.

POULET CHIPOTLE DU SUD-OUEST

Rendements : 12
Temp Total : 40 mins

	Mesure	Poids
Poitrine de poulet, désossée, sans peau, cuite	1,36 kg	3 tasses (48 oz)
Coriandre, hachée	2 g	2 c.à.s.
Ail, haché	20 g	2 c.à.s.
Poivre noir, moulu	2 g	1 c.à.c.
Huile d'olive	44 mL	3 c.à.s.
Oignon blanc, tranché	198 g	2 tasses (7 oz)
Piment chipotle, en conserve, haché	30 g	3 c.à.s.
Haricots noirs, en conserve, rincés, égouttés	287 g	3 tasses (13 oz)
Piment vert	198 g	2 tasses (7 oz)
Maïs entier congelé	312 g	2 tasses (11 oz)
Tomates cerises, coupées en deux	170 g	2 tasses (6 oz)
Bisque creméuse aux tomates et1,36basilic Signature, décongelé	1,81 kg bac	4 lb bac
Eau	1.9 L	8 tasses
Jus de citron vert, en bouteille ou en conserve	40 mL	2 oz
Riz blanc, cuit	2 kg	9 tasses (72 oz)

Poitrine de poulet rôtie servie avec une sauce fumée audacieuse, à base d'oignons, de piment chipotle, de haricots noirs, de piments verts, de maïs et de tomates cerises, mélangée à notre bisque crémeuse aux tomates et au basilic Signature et relevée d'un jus de citron vert frais. Présentée sur un lit de riz en sauce et garnie d'une pincée de coriandre fraîche.

1. Dans un grand bol, assaisonner le poulet 3 g (1 c.à.s.) de coriandre, 8 g (1 c.à.s.) d'ail et de 6 g (1 c.à.s.) poivre noir, et 15 mL(1 c.à.s.) d'huile.
2. Faire cuire le poulet dans un four à 180 °C (350 °F) de 5 à 6 minutes. Réserver. Une fois refroidi, couper le poulet en tranches.

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

3. Dans une grande casserole, chauffer le reste de l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons, le chipotle et le reste de l'ail. Cuire de 4 à 5 minutes.
4. Ajouter les haricots noirs, les piments verts, le maïs, les tomates, le reste de la coriandre et la bisque crémeuse aux tomates et au basilic Signature. Réduire à feu doux. Laisser mijoter 12 minutes.
5. Ajouter le jus de citron vert.

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

Pour servir, répartir les portions suivantes dans un bol de service et servir immédiatement :

- 75 g (3/4 tasse / 1 cuillère no 8 + 1 cuillère no 4) de riz cuit
- 240 mL (1 tasse / ou 8 oz) de mélange de soupe
- 3 ou 4 morceaux de lanières ou filets de poulet
- Ajouter d'autre coriandre (facultatif)

SAUMON GRILLÉ AVEC SAUCE POMODORO

Rendements : 20
Temp Total : 20 mins

	Mesure	Poids
Huile végétale en spray	as needed	selon les besoins
Filet de saumon, 113 g (4 oz) chacun, rendement à partir du produit cru	20	20
Bisque creméuse aux tomates et au basilic Signature, décongelée	1,81 kg bac	4 lb bac
Poivre noir, moulu		
Assaisonnement italien	5 g	1 c.à.s.
Eau	296 mL	1 1/4 tasses
Tomates en dés, égouttées	905 g	2 lb
Flocons de persil séché	5 g	3 c.à.s.
Thym séché, feuilles, broyées	8 g	3 c.à.s.
Poivre noir, moulu	2 g	1 c.à.c.
Fromage parmesan, râpé	100 g	1 tasse
Linguine cuites, égouttées	1,36 kg	10 tasses (3 lb)

Filets de saumon grillés servis sur des linguine, nappés d’une sauce Pomodoro faite à l’aide de notre bisque crémeuse aux tomates et au basilic Signature, de tomates en dés, d’herbes italiennes et de poivre noir. Saupoudrés de parmesan râpé pour une touche savoureuse.

Préchauffer le grill.

1. Mélanger la soupe, l’eau, le persil, les herbes italiennes et les tomates en dés. Porter à ébullition.
2. Faire griller le saumon de 8 à 12 minutes ou jusqu’à ce que le poisson se défasse facilement à la fourchette et que sa température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.
3. Placer ½ tasse (2,5 oz) de linguine chauds dans une assiette et recouvrir de ¼ de tasse (2 oz) de sauce tomate. Saupoudrer de parmesan et garnir du saumon grillé. Ajouter 30 ml de sauce sur le saumon et les herbes fraîches.

Bisque de homard Verve^{MD}

APÉRITIF/ACCOMP



TREMPETTE À LA BISQUE DE HOMARD ET PÉTONCLES (NEW)

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/trempette-a-la-bisque-de-homard-et-petoncles/>

ENTRÉE



PÂTÉ AU HOMARD CUIT AU FOUR

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/pate-au-homard-cuit-au-four/>



POMMES DE TERRE FARCIES CUITES AU FOUR AVEC BISQUE DE HOMARD

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/pommes-de-terre-farcies-cuites-au-four-avec-bisque-de-homard/>



BISQUE DE HOMARD ET GRATIN DE FRUITS DE MER (FORMERLY SEAFOOD AU GRATIN)

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/bisque-de-homard-et-gratin-de-fruits-de-mer/>



MACARONI AU FROMAGE AU HOMARD

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/macaroni-au-fromage-au-homard/>



FETTUCCINE AUX FRUITS DE MER MÉLANGÉS

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/fettuccine-aux-fruits-de-mer-melanges/>

TREMPETTE À LA BISQUE DE HOMARD ET PÉTONCLES

Rendements : 12 portions à
partager pour 2 à 4 personnes
Temp Total : 18 mins

	Mesure	Poids
Pétoncles (81/120)	1,4 kg	3.1 lb
Beurre	28 g	2 c.à.s.
Huile d'olive	30 mL	2 c.à.s.
Bisque de homard Verve ^{MD}	750 mL	3 tasses
Fromage à la crème, ramolli	500 g	17.6 oz
Fromage Pepper Jack, râpé et divisé	452 g	4 tasses
Fromage parmesan, râpé	300 g	3 tasses
Ail frais, émincé	6 gousses	6 gousses
Sauce Sriracha	20 mL	4 c.à.c.

Une riche entrée inspirée des fruits de mer, composée de pétoncles tendres et de la saveur luxueuse de la bisque de homard Verve^{MD}. Mélangée à du fromage à la crème, à du fromage Pepper Jack et à du parmesan, puis agrémenté d'ail et d'une touche de sriracha pour une saveur relevée. Parfait pour partager.

1. Placer les pétoncles sur un plateau recouvert d'essuie-tout et les sécher en les tapotant. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle et sauter les pétoncles de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point. Retirer du feu et réserver.
2. Porter la bisque de homard Verve^{MD} à ébullition en fouettant jusqu'à homogénéité. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Dans un grand bol, mélanger le fromage à la crème, 230 g (2 tasses) de fromage Pepper Jack, le parmesan, l'ail et la sauce Siracha jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporer la bisque de homard refroidie et les pétoncles. Le mélange peut être conservé au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Pour servir : Étaler de 1 1/2 à 2 tasses de trempette dans un plat à gratin résistant à la chaleur de 15 cm (6 po). Faire chauffer au micro-ondes par intervalles de 30 secondes jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Garnir d'une portion du fromage râpé restant et placer sous la salamandre pour faire dorer le dessus.

Servir avec des triangles de pain grillé, des crostini ou des chips de pita.

BISQUE DE HOMARD ET GRATIN DE FRUITS DE MER

Rendements : 10
Temp Total : 30 mins

	Mesure	Poids
Pétoncles, pochées	1 kg	2 lbs
Crevettes décortiquées, déveinées et pochées	500 g	1 lb
Chair de crabe, format géant	280 g	10 oz
Bisque de homard Verve [®] , chauffé	1,81 kg sac	4 lb sac
Provolone, râpé	600 g	20 oz

Un plat riche et gourmand composé de pétoncles pochés tendres, de crevettes succulentes et de chair de crabe jumbo sucrée. Nappée d'une bisque de homard VerveMD veloutée et garnie de provolone fondu, cette casserole est cuite au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bouillonnante. Un plat élégant et réconfortant qui met à l'honneur les meilleurs produits de la mer.

Préchauffez le four à 191 °C (375 °F).

1. Pour une portion. Mettre 3 pétoncles pochées de 8 oz au centre d'un plat en casserole de 283 g (10 oz) .
2. Mettre 2 crevettes à l'un des deux bouts du plat.
3. Garnir de 1 oz de chair de crabe.
4. Recouvrir les fruits de mer de 177 mL (6 oz de Bisque de homard Verve^{MD}, puis de 57 g (2 oz) de provolone.
5. Cuire au four pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré et le plat, bouillonnant.

PÂTÉ AU HOMARD CUIT AU FOUR

Rendements : 12
Temp Total : 40 mins

	Mesure	Poids
Beurre, melted	62 mL	1/4 tasse
Ail Haché, finement	5 g	1 c.à.s.
Carottes, en petits dés	284 g	2 tasses
Oignons, en petits dés	225 g	1 1/2 tasses
Pommes de terre, en petits dés	300 g	2 tasses
Thym, haché	2 g	1 1/2 c.à.c.
Sel	3 g	1/2 c.à.c.
Poivre, moulu	1,4 g	1/4 c.à.c.
Bisque de homard <i>Verve</i> ^{MD} , décongelée	1,81 kg sac	4 lb sac
Petits pois, surgelés	300 g	2 tasses
Ciboulette, tranchée finement	6 g	2 c.à.s.
Chair de homard, cuite et coupée en gros	905 g	2 lbs
Pâte feuilletée <i>Pepperidge Farm</i> ^{MD} , ronds 4x4	12 ch	12 ch

Un mélange riche et savoureux de bisque de homard *Verve*^{MD} mijoté avec des légumes tendres, des petits pois, de la ciboulette fraîche et du homard succulent. Recouvert d'une pâte feuilletée dorée et cuite à la perfection, cet élégant pâté vous réchauffera le cœur avec sa touche luxueuse de fruits de mer.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)

1. Dans une grande casserole, chauffer le beurre à feu moyen, ajouter l'ail et le faire légèrement dorer
2. Ajouter les carottes, l'oignon, les pommes de terre et cuire de 3 à 4 minutes à feu moyen.
3. Ajouter le thym, le sel et le poivre. Cuire de 4 à 5 minutes de plus.
4. Ajouter la bisque de homard et laisser mijoter 15 minutes à feu doux.
5. Laisser réduire légèrement, ajouter les petits pois, la ciboulette et le homard. Laisser mijoter de 3 à 4 minutes de plus.
6. Verser à la louche 355 mL (12 oz /1 1/2 tasse) de bisque de homard dans un récipient à soupe allant au four.
7. Recouvrir de pâte feuilletée et cuire au four à 180 °C (350 °F) jusqu'à ce que la pâte soit dorée*. Recouvrir de pâ.

Méthode pour utiliser une pâte feuilletée précuite (facultatif)

8. Cuire la pâte feuilletée au four à 180 °C (350 °F) ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et réserver.
9. Pour servir, verser 355 mL (1 1/2 tasse) dans un grand ramequin et recouvrir de pâte feuilletée précuite.

MACARONI AU FROMAGE AU HOMARD

Rendements : 8
Temp Total : 30 mins

	Mesure	Poids
Parmesan, rapé	75 g	3/4 tasse
Panko	50 g	1 tasse
Beurre, fondu	30 mL	2 c.à.s.
Huile de canola	30 mL	2 c.à.s.
Macaroni au fromage avec cheddar blanc	1,81 kg sac	4 lb sac
Crème Fraiche	80 g	1/3 tasse
Bisque de homard <i>Verve</i> ^{MD}	750 mL	3 tasses
Thym, haché	1 g	1 c.à.c.
Persil, haché	1 g	1 1/2 c.à.c.
Sel casher	5 g	1 c.à.c.
Poivre noir, moulu	1 g	1/2 c.à.c.
Chair de homard, cuite, coupée en dés moyens	681 g	1 1/2 lb
Ciboulette, petits dés	6 g	2 c.à.s.

L'élégance rencontre le confort. Le homard tendre et beurré, la crème fraîche et la bisque de homard *Verve*^{MD} sont exactement ce qu'il faut pour rehausser les macaronis et fromages au cheddar blanc *Campbell's*^{MD}. S'est avéré être un favori des amateurs de fruits de mer.

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

1. Dans un bol moyen, ajoutez le beurre fondu 23 g (4 c.à.s.) de parmesan et panko. Bien mélanger et griller au four pendant 3-4 minutes. Attention à ne pas brûler, mettre de côté
2. Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen et ajouter le Macaroni au fromage, la crème fraîche et la bisque de homard. Laisser mijoter 3 minutes.
3. Ajouter le thym, le persil, le sel et le poivre, laisser mijoter 1 minute
4. Ajouter la chair de homard, laisser mijoter 3 minutes supplémentaires
5. Placer le mélange dans un grand récipient de service.

Garnir de panko grillé et de ciboulette

FETTUCCINE AUX FRUITS DE MER

Rendements : 14
Temp Total : 60 mins

	Mesure	Poids
Huile d'olive	5 mL	1 c.à.c..
Échalote, émincée	85 g	1 tasse (3 oz)
Moules, moyennes, rendement comestible	24	24
Palourdes	24	24
Huile d'olive	15 mL	1 c.à.s..
Crevettes, calibre 21/25, décortiquées, déveinées	48	48
Pétoncle, rendement à partir de 1 once crue	16	16
Bisque de homard Verve ^{MD}	1,81 kg sac	4 lb sac
Pâtes fettuccine, cuites	900 g	6.5 tasses

Quand l'élégance se marie au confort. Du homard tendre et onctueux, de la crème fraîche et de la bisque de homard Verve^{MD} sont exactement ce qu'il faut pour rehausser le macaroni au fromage avec cheddar blanc Campbell's^{MD}. Reconnu comme étant le favori des amateurs de fruits de mer.

1. Dans une grande casserole, chauffer à feu moyen-vif la première quantité d'huile indiquée. Ajouter les échalotes. Faire sauter 1 minute.
2. Ajouter les moules et les palourdes. Cuire à la vapeur 3 minutes ou jusqu'à ce que toutes les coquilles soient ouvertes. Retirer de la casserole. Réserver.
3. Essuyer la casserole. Chauffer la deuxième quantité d'huile indiquée à feu moyen-vif.
4. Ajouter les crevettes, les pétoncles, le sel et le poivre. Faire sauter de 2 à 3 minutes. Réserver.
5. Dans la même casserole, ajouter la bisque de homard Verve^{MD}. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux. Ajouter tous les fruits de mer réservés. Laisser mijoter encore 3 minutes.
6. Verser le mélange sur les fettuccine chauds. Garnir de ciboulette et d'huile chaude.

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

Pour servir : À l'aide d'une cuillère à portion ronde Spoodle no 4 et d'une cuillère no 8, répartir 1 1/2 tasse du mélange sur une assiette de service. Servir immédiatement.

POMMES DE TERRE FARCIES CUITES AU FOUR AVEC BISQUE DE HOMARD

Rendements : 32
Temp Total : 105 mins

	Mesure	Poids
Cuisson des pommes de terre	32	32
Bacon	24 slices	24 slices
Bisque de homard Verve ^{MD}	750 mL	3 tasses
Crème sure	454 g	2 tasses
Fromage à la crème, ramolli	454 g	2 tasses
Beurres, ramolli	454 g	2 tasses
Sel	12 g	2 c.à.c.
Poivre noir, moulu	5 g	2 c.à.c.
Fromage cheddar vieilli, râpé	454 g	4 tasses
Oignon vert, finement dés	1 bunch	1 bunch

Viande de homard pour la garniture

Les pommes de terre au four moelleuses sont assaisonnées et cuites deux fois, puis garnies d'un riche mélange de bisque de homard Verve^{MD}, de crème sure, de fromage à la crème, de beurre, de bacon croustillant, de cheddar vieilli et d'oignons verts. Garnies de succulent homard et de cheddar fondu, ces pommes de terre gourmandes sont cuites à la perfection jusqu'à obtenir une couleur dorée, pour une version luxueuse d'un grand classique.

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

1. Chauffer la bisque de homard Verve^{MD} à 74 °C (165 °F) et maintenir à cette température.
2. Assaisonner les pommes de terre avec du sel et les cuire sans papier d'aluminium jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirer du four et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elles soient faciles à manipuler.
3. Couper le bacon en dés et faire cuire dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
4. Creuser l'intérieur de la pomme de terre en veillant à laisser la peau intacte et un peu de chair sur les bords afin de conserver la forme de la pomme de terre.
5. Mettre la pomme de terre évidée dans un bol en acier inoxydable.
6. Ajouter la crème fraîche, le fromage frais et le beurre à la purée de pommes de terre. Saler et poivrer.
7. Ajouter le bacon et environ ½ tasse de fromage au mélange.
8. Ajouter les oignons verts.
9. Remplir les coquilles évidées avec la farce, puis garnir de chair de homard et du reste du cheddar râpé vieilli.
10. 1Cuire au four à 180 °C (350 °F) 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis Verve^{MD}

APÉRITIF/ACCOMP



SOUPE MÉDITERRANÉENNE AUX TOMATES ET AUX POIS CHICHES GRILLÉS ÉPICÉE AU ZAATAR

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/soupe-mediterraneenne-aux-tomates-et-aux-pois-chiches-grilles-epicee-au-zaatar/>



BISQUE MÉDITERRANÉENNE AUX TOMATES, HARISSA ET POIVRONS ROUGES RÔTIS

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/bisque-mediterraneenne-aux-tomates-harissa-et-poivrons-rouges-rotis/>



CHANA MASALA À LA TOMATE FUMÉE

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/chana-masala-a-la-tomate-fumee/>

ENTRÉE



SOUPE AUX TOMATES ET POIVRONS ROUGES RÔTIS AVEC TORTELLINIS ET BETTE À CARDE

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/soupe-aux-tomates-et-poivrons-rouges-rotis-avec-tortellinis-et-bette-a-carde/>



MOULES CUITES À LA VAPEUR AUX POIVRONS ROUGES RÔTIS

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/moules-cuites-a-la-vapeur-aux-poivrons-rouges-rtis/>

SOUPE MÉDITERRANÉENNE AUX TOMATES ET AUX POIS CHICHES GRILLÉS ÉPICÉE AU ZAATAR

Rendements : 14
Temp Total : 30 mins

	Mesure	Poids
Huile d'olive	30 mL	2 c. à s.
Pois chiches en conserve, rincés, égouttés	688 g	4 tasses
Sel casher	10 g	2 c.à.c.
Oignons, émincés finement	149 g	1 tasse
Assaisonnement zaatar	90 g	5 c. à s.
Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis <i>Verve</i> ^{MD}	1,81 kg sac	4 lb sac
Crème	1 L	4 tasses
Vinaigre balsamique blanc ou jus de citron frais	30 mL	2 c. à s.

Servir avec du pain pita grillé.

Un mélange chaud de bisque crémeuse de tomates et de poivrons rouges rôtis, mijotée avec des oignons, du zaatar et des pois chiches. Pour finir, la touche de vinaigre balsamique lui donne un peu de piquant.

Préchauffez le four à 190 °C (375 °F).

1. Dans un bol, mélanger les pois chiches avec l'huile d'olive et le sel casher. Étaler ce mélange sur une plaque à pâtisserie tapissée et faire griller 30 minutes jusqu'à ce que les pois chiches soient croustillants.
2. Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les oignons et les faire revenir de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides.
3. Ajouter l'assaisonnement zaatar et faire griller 2 minutes, en remuant fréquemment.
4. Incorporer la Bisque de tomates et de poivrons rouges grillés et la crème. Amener à ébullition et laisser cuire 5 minutes.
5. Ajouter les pois chiches grillés et laisser mijoter de 3 à 4 minutes supplémentaires.
6. Terminer par un trait de vinaigre balsamique ou de jus de citron frais, au goût.

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 : Verser 250 ml (8 oz) de soupe dans un bol. Servir avec du pain pita grillé.

BISQUE MÉDITERRANÉENNE DE TOMATES, D’HARISSA ET DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS

Rendements : 12
Temp Total : 30 mins

	Mesure	Poids
Huile d'olive	45 mL	3 c. à s.
Oignon, tranché finement	120 g	1 tasse
Ail, pelé, haché	10 g	1 c. à s.
Paprika, fumé	4 g	1 c.à.c.
Assaisonnement sec harissa	64 g	4 c. à s.
Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis <i>Verve</i> ^{MD}	1,81 kg sac	4 lb sac
L’eau	500 mL	2 tasses
Sel casher	5 g	1 c.à.c.
Persil frais, haché	8 g	2 c. à s.

Inspirée des saveurs audacieuses de l’Afrique du Nord, cette soupe veloutée combine des tomates rôties, des poivrons rouges doux et du paprika fumé avec un soupçon d’harissa. L’ail et les oignons aromatiques renforcent sa saveur, tandis que le persil apporte une touche finale.

1. À l'aide d'une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
2. Ajouter les oignons. Cuire pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce que les oignons commencent à ramollir.
3. Ajouter l'ail jusqu'à ce qu'il soit légèrement grillé, environ 1 à 2 minutes.
4. Ajouter le paprika fumé et la moitié de l'harissa. Faire griller 2-3 minutes à feu doux.
5. Ajouter la Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis et l’eau. Laisser mijoter 10 minutes.

PCC : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C (165 °F) pendant 1 minute.
PCC : Maintenir pour service chaud à 60 °C (140 °F) ou plus jusqu'à utilisation.

Pour servir : Porter 250 mL (8 oz) de soupe dans un bol de service. Garnir de persil. Sers immédiatement.

Suggestions d’accompagnement : Garnir de persil haché et de croûtons grillés.

CHANA MASALA À LA TOMATE FUMÉE

Rendements : 24
Temp Total : 70 mins

	Mesure	Poids
Huile végétale	90 mL	6 c. à s.
Oignons, en dés	800 g	6 tasses
Ail, émincé	85 g	6 c. à s.
Gingembre, frais et émincé	30 g	2 c. à s.
Cumin moulu	8 g	1 c. à s.
Poudre de cari, doux	36 g	6 c. à s.
Garam Masala	27 g	2 c. à s.
Curcuma, moulu	9.4 g	1 c. à s.
Pois chiches sans sel ajouté, égouttés et rincés	1,84L boîte	1 62 oz boîte
Tomates prunes, coupées en dés	680 g	24 oz
Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis <i>Verve</i> ^{MD}	1,81 kg sac	4 lb sac
Poivre noir, moulu	9 g	4 c.à.c.
Coriandre, finement hachée	32 g	1 1/2 tasses
Jus de citron	125 mL	1/2 tasse

Portion :

Yogourt grec 2 %.	750 mL	3 tasses
Mini naan, réchauffés (1 oz)	24 ch	24 ch

Pois chiches mijotés dans un mélange audacieux d'oignons, d'ail, de gingembre et d'épices chaudes, enrichis de tomates prunes et d'une Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis. La coriandre fraîche et le jus de citron apportent un équilibre au plat, tout comme le filet de yaourt rafraîchissant. Servir avec des naan chauds.

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.
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.
3. Incorporer la Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis. Porter à ébullition. Réduire le feu à moyen-doux. Cuire de 20 à 25 minutes en remuant de temps en temps, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et que les saveurs se marient. Poivrer.
4. Incorporer la coriandre et le jus de citron. Chauffer jusqu'à ce qu'une température interne de 74 °C (165 °F) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.

PCC : Garder chaud à 60 °C (140 °F) ou plus pour servir.
PCC : Conserver le yogourt froid à 4 °C (40 °F) ou moins pour servir.
PCC : Pour faire le plein de protéines, ajoutez du poulet cuit en dés.

Suggestions d'accompagnements : Yaourt et riz basmati servis dans des bols à part, naan et papadam.

SOUPE AUX TOMATES ET POIVRONS ROUGES RÔTIS AVEC TORTELLINIS ET BETTE À CARDE

Rendements : 21
Temp Total : 25 mins

	Mesure	Poids
Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis <i>Verve</i> ^{MD}	2 x 1,81 kg sac	2 x 4 lb sac
Eau	750 mL	3 tasses
Tortellinis au fromage frais	567 g	1 1/4 lb
Feuilles de bette à carde hachées	1 kg	8 tasses
Ricotta	500 mL	2 tasses
Feuilles de basilic frais déchirées	25 g	1 tasse
Huile d'olive	60 mL	1/4 tasse

Une soupe copieuse et savoureuse, composée de tendres tortellinis, de blettes fraîches et de ricotta crémeuse. Parfaite pour une entrée réconfortante au dîner ou un plat principal satisfaisant au déjeuner.

1. Chauffer la soupe avec 750 mL (3 tasses) d'eau dans un grand chaudron à feu moyen. Porter à ébullition en remuant souvent pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit bien chaud.
2. Incorporer les tortellinis et la bette à carde. Cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les tortellinis soient cuits et que la bette à carde soit tendre (Comme alternative, chauffer la soupe en suivant les instructions sur l'emballage, puis ajouter les tortellinis déjà cuits et la bette à carde blanchie juste avant le service.)
3. Garder au chaud jusqu'au moment de servir. Donne 5 L (21 tasses).

Verser 325 mL (1 1/3 tasse) de soupe dans chaque bol de service, en veillant à répartir uniformément les tortellinis et la bette à carde dans chaque portion. Garnir chaque bol de 30 mL (2 c. à s.) de ricotta, 15 mL (1 c. à s.) de basilic et 5 mL (1 c. à .c) d'huile d'olive.

MOULES CUITES À LA VAPEUR AUX POIVRONS ROUGES RÔTIS

Rendements : 12
Temp Total : 25 mins

	Mesure	Poids
Huile d'olive	60 mL	1/4 tasse
Oignon coupé en dés	325 g	1 1/2 tasses
Ail émincé (environ 12 gousses)	84 g	6 c. à s.
Sel et de poivre	3 g/1.2 g	1/2 c.à.c.
Vin blanc sec	1 L	4 tasses
Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis <i>Verve</i> ^{MD}	1,81 kg sac	4 lb sac
Eau	60 mL	1/4 tasse
Moules	2,72 kg	6 lb

Pour servir :
Petits pains ciabatta, coupés dans le sens de la longueur
Huile d'olive
Persil frais finement haché

170 g ch	6 oz ch
45 mL	3 c. à s.
45 g	3/4 tasse

Savoureuse et riche, la Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis avec gouda donne une saveur au bouillon qui s’harmonise parfaitement avec les tendres moules. N’oubliez pas les petits pains ciabatta. Ils sont parfaits pour absorber le délectable bouillon, faisant de chaque bouchée une expérience irrésistible.

- Instructions per serving:
1. Chauffer 5 mL (1 c. à c.) d’huile dans une poêle à feu moyen. Cuire 30 mL (2 c. à s.) d’oignon, 8 mL (1 1/2 c. à c.) d’ail et une pincée de sel et de poivre pendant environ 2 minutes ou jusqu’à ce que l’oignon s’attendrisse. Verser 75 mL (1/3 tasse) de vin blanc sec et porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 2 minutes.
 2. Mélanger 80 mL (1/3 tasse) de soupe et 60 mL (1/4 tasse) d’eau; amener à ébullition. Tapoter les moules ouvertes et jeter celles qui ne se referment pas. Ajouter 113 g (1/2 lb) de moules. Réduire le feu à moyen-doux; couvrir et laisser les moules cuire à la vapeur environ 5 minutes ou jusqu’à ce qu’elles s’ouvrent, en jetant les moules qui ne s’ouvrent pas.
 3. Pendant ce temps, badigeonner 1 pain ciabatta avec 3 mL (1/2 c. à thé) d’huile d’olive et faire griller pendant 1 minute. Pendant ce temps, badigeonner 1 pain ciabatta avec 3 mL (1/2 c. à c) d’huile d’olive et faire griller pendant 1 minute.

Transférer les moules dans un plat de service. Saupoudrer de 15 mL (1 c. à s.) de persil.
Servir avec un pain ciabatta

Velouté de champignons Signature

PETIT-DÉJEUNER



BISCUITS AUX SAUCISSES, AUX CHAMPIGNONS ET AU THYM

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/biscuits-aux-saucisses-aux-champignons-et-au-thym/>



LE GRAND PETIT-DÉJEUNER AU FOUR

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/grand-petit-déjeuner-au-four/>

APÉRITIF/ACCOMP



PIZZA AUX CHAMPIGNONS ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/pizza-aux-champignons-et-au-fromage-de-chevre/>



GRATIN DE CHOUX DE BRUXELLES AU BEURRE NOISETTE

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/gratin-de-choux-de-bruxelles-au-beurre-noisette/>



SAUMON MÉDITERRANÉEN SUR LIT D'ORZO

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/saumon-mediterraneen-sur-lit-d-orzo/>

ENTRÉE



BŒUF STROGANOFF

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/boeuf-stroganoff/>



PHILLY CHEESESTEAK BOWL

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/bol-de-steak-au-fromage-philly/>

BISCUITS AUX SAUCISSES, AUX CHAMPIGNONS ET AU THYM

Rendements : 24
Temp Total : 45 mins

	Mesure	Poids
Saucisses, cuites, émiettées	18	18
Farine tout usage	2,77 g	6.1 lbs
Levure chimique	59 g	¼ tasse + 1/2 c.à.c.
Beurre froid, en dés	510 g	2 ¼ tasses
Velouté de champignons Signature	1,81 kg bac	4 lb bac
Miel	274 mL	1 tasse + 1 1/2 c.à.s.
Feuilles de thym frais	9 g	3 c.à.s.
Œufs battus (dorure à l'œuf)		

Imaginez que vous mordiez dans un biscuit feuilleté fait de saucisses grésillantes et de thym frais, et rendu encore plus délicieux par la crème de champignons Signature.

Chauffer le four à 232 °C (450 °F).

1. Dans un grand mélangeur, mélanger la farine, la levure chimique et le beurre. Mélanger jusqu'à ce que la préparation à la farine forme des morceaux de la taille d'un pois.
2. Ajouter la saucisse cuite, Velouté de champignons Signature, le miel et le thym. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement collante. Façonner la pâte en une boule.
3. Saupoudrer de farine la surface de travail. Séparer la pâte en deux. Rouler en un rectangle de 25 cm sur 17,78 cm (10 po sur 7 po) (il doit avoir environ 2,5 cm ou 1 p d'épaisseur). Couper en 12 carrés (environ 6,35 cm ou 2 1/2 po). Placer les carrés de pâte sur une plaque à pâtisserie. Badigeonner avec l'œuf. Parsemer de thym frais haché, si désiré.
4. Répéter l'opération avec la deuxième boule de pâte.
5. Cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Servir chaud.

LE GRAND PETIT- DÉJEUNER AU FOUR

Rendements : 16
Temp Total : 80-90 mins

	Mesure	Poids
Huile végétale, divisée	60 mL	1/4 tasse
Pain blanc, croissants ou brioche, coupés en cubes de 2,5 cm*	480 g	16 tasses
Gros oignon, coupé en dés	1	1
Origan, séché, moulu	6 g	1 c.à.s.
Saucisse italienne au porc, piquante ou douce, sans boyau	10	10
Poivrons rouges, épépinés et coupés en dés	2	2
Velouté de champignons Signature	907 mL	2 lb
Œufs	24	24
Lait entier	946 nL	4 tasses
Fromage cheddar, râpé	250 g	3 tasses

*Le pain de la veille est une excellente option.

Un mélange copieux de cubes de pain ou de croissants au beurre, garnis de savoureuse saucisse italienne au porc, de poivrons rouges rôtis et de fromage cheddar, cuits dans une crème onctueuse aux champignons et de crème anglaise pour un petit-déjeuner des plus réconfortants.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)

1. Graisser légèrement un moule pour restaurant de 30 cm x 50 cm avec 2 cuillères à soupe d’huile. Disposer les cubes de pain au fond du plat.
2. Dans une grande poêle, chauffer le reste de l’huile d’olive à feu moyen. Faire revenir l’oignon jusqu’à ce qu’il devienne translucide. Ajouter la chair à saucisse et les poivrons rouges et faire revenir, en coupant la viande en morceaux de la taille d’une bouchée, jusqu’à ce que la saucisse soit légèrement dorée et bien cuite. Répartir uniformément le mélange sur les cubes de pain.
3. Dans un grand bol, fouetter ensemble le velouté de champignons Signature, les œufs, le lait et la moitié du fromage. Verser sur le mélange de saucisses. Couvrir la casserole et réfrigérer toute la nuit.
4. Retirer le couvercle de la poêle et garnir avec le reste du fromage. Cuire à découvert pendant 1 heure ou jusqu’à ce que le mélange d’œufs soit pris et qu’un couteau inséré au centre en ressorte propre.

PIZZA AUX CHAMPIGNONS ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

Rendements : 24
Temp Total : 70 mins

	Mesure	Poids
Huile végétale	30 mL	2 c.à.s.
Oignon rouge, coupé en julienne	350 g	3 1/2 tasses
Ail, émincé	60 g	1 1/2 c.à.s.
Velouté de champignons Signature	1,81 kg bac	4 lb bac
Fromage parmesan, râpé	150 g	1 1/2 tasses
Feuilles de thym frais, hachées	1.5 g	1 1/2 c.à.s.
Pain plat	12 ch	12 ch
Oignon rouge, tranché	375 g	2 1/2 tasses
Champignons cremini, tranchés, sautés	364 g	2 1/3 tasses
Ail rôti, pelé, émincé	180 g	3/4 tasse
Fromage de chèvre, émietté	560 g	20 oz
Fromage parmesan, râpé	150 g	1 1/2 tasses
Poivre noir concassé	6 g	1 c.à.s.
Ciboulette, hachée	48 g	1 tasse
Feuilles de thym frais, hachées	8 g	1/2 tasse

Essayez notre pizza aux champignons et au fromage de chèvre servie sur du pain plat et préparée avec notre velouté de champignons Signature. Remplacez votre sauce à pizza traditionnelle par notre velouté de champignons pour obtenir une pizza délicieuse, riche et savoureuse qui plaira à tous.

1. Chauffer l'huile dans une sauteuse à feu moyen-vif. Ajouter les oignons et l'ail et faire revenir de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir à température ambiante. Réserver.
2. Dans un grand bol, bien mélanger la soupe, le mélange d'oignon et d'ail, le fromage et le thym. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
3. Préparation : Disposer le pain plat sur une surface propre et plane. Étaler 1/2 tasse du mélange de soupe et d'oignons sur chaque pain. Garnir avec 25 g (1/4 tasse) d'oignon rouge, 20 g (2 c.à.s.) de champignons sautés, 16 g (c.à.s.) d'ail, 15 g (2 c.à.s.) de fromage de chèvre, 10 g (2 c.à.s.) de parmesan râpé et une pincée de poivre noir concassé.

Pour servir : Cuire les pizzas dans un four préchauffé à 220 °C (425 °F) ou à 191 °C (375 °F) de 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bouillonnantes. Couper les pizzas en quartiers (une portion correspond à 2 morceaux) et les servir accompagnées d'une salade verte.

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 la garniture : Parsemer de ciboulette fraîche et de feuilles de thym frais.

GRATIN DE CHOUX DE BRUXELLES AU BEURRE NOISETTE

Rendements : 40 (1 tasse)
Temp Total : 20 mins

	Mesure	Poids
Beurre non salé	170 g	3/4 tasse
Choux de Bruxelles, émincés	1 kg	10 tasses
Velouté de champignons Signature	907 mL (1/2 bac)	2 lb (1/2 bac)
Lait	237 mL	1 tasse
Poivre noir, moulu	2 g	1 c.à.c.
Noix de muscade	3 g	1/2 c.à.c.
Huile	30 mL	2 c.à.s.
Fromage Gouda fumé, râpé	162 g	1 1/2 tasses

Cuit dans du beurre doré, ce plat d’accompagnement crémeux à base de légumes et de velouté de champignons Signature est garni de fromage Gouda et cuit à la perfection!

1. Chauffer le rondau à feu moyen et faire fondre le beurre en remuant constamment, jusqu’à ce qu’il soit fondu et commence à brunir. Ajouter les choux de Bruxelles et cuire en remuant jusqu’à ce qu’ils soient tendres, environ de 5 à 7 minutes. Réserver.
2. Dans une casserole, mélanger le velouté de champignons Signature, le lait, le poivre et la muscade. Porter à ébullition. Retirer du feu et incorporer les choux de Bruxelles.
3. Verser le mélange dans un plat allant au four huilé de 33 cm x 23 cm ou d’une contenance de 14 tasses. Recouvrir de fromage. Cuire au four à 180 °C (350 °F) 15 minutes ou jusqu’à ce que le tout soit bien chaud. Placer sous la salamandre pour faire dorer le fromage. Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d’au moins 140 °F (60 °C).

Portions individuelles :

4. Préparer la recette comme indiqué, mais ne pas garnir de fromage.
5. Répartir le mélange de choux de Bruxelles chauds dans des ramequins d’une tasse. Garnir de fromage et faire dorer sous la salamandre, selon vos préférences.

SAUMON MÉDITERRANÉEN SUR LIT D'ORZO

Rendements : 12
Temp Total : 55 mins

	Mesure	Poids
Pignons de pin, grillés	70 g	½ tasse
Ail, haché	6 gousses	6 gousses
Huile d'olive extra vierge	177 mL	3/4 tasse
Feuilles de basilic frais, emballées	87 g	3 tasses
Fromage parmesan, râpé	100 g	1 tasse
Sel	à votre goût	à votre goût
Velouté de champignons Signature	907 mL (½ bac)	2 lbs (½ bac)
Campbell's ^{MD} Vegetable broth (aseptique)	750 mL	3 tasses
Filets de saumon coupés au centre (environ 170 g chacun)	12	12
Orzo , cuit (à conserver pour le service)	1,8 kg	12 tasses
Bébés épinards emballés	90 g	3 tasses
Tomates fraîches, coupées en dés	477 g	3 tasses

Le saumon grillé au four est instantanément rehaussé d'une sauce crémeuse aux épinards et au pesto, qui tire sa profondeur et sa saveur umami du velouté de champignons Signature. Les tomates et le basilic lui confèrent une explosion de fraîcheur, tandis que le lit d'orzo ajoute une touche méditerranéenne (et permet en plus d'absorber jusqu'à la dernière goutte de cette délicieuse sauce).

1. Dans un robot culinaire, réduire les pignons et l'ail en purée fine. Ajouter le basilic et 59 mL (1/4 tasse) d'huile d'olive. Mélanger jusqu'à ce que le volume ait diminué de moitié. Racler les parois du bol et verser le reste de l'huile d'olive en filet pendant que le robot culinaire tourne. Ajouter le parmesan et mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse.
2. Dans une grande casserole, chauffer le velouté de champignons Signature de Campbell's avec le bouillon, puis mélanger au fouet. Cuire à 180 °C (350 °F) 1 minute, puis réduire le feu et laisser mijoter. Incorporer le pesto et mettre de côté pour le service.

Pour servir :
Assaisonner et cuire le saumon selon vos préférences. Chauffer une partie de la sauce. Ajouter ¼ de tasse de jeunes pousses d'épinards et 10 g (1/4 tasse) de tomates coupées en dés, puis chauffer jusqu'à ce que les épinards soient légèrement tombés.

Disposer le saumon sur 180 g (1/2 tasse)d'orzo cuit et napper de sauce. Garnir avec des feuilles de basilic supplémentaires.

BŒUF STROGANOFF

Rendements : 24
Temp Total : 45 mins

	Mesure	Poids
Nouilles aux œufs cuites, égouttées	3,8 kg	24 tasse (135 oz)
Huile végétale	58 mL	1/4 tasse
Filet de bœuf, désossé, tranché finement	1,81 kg	4 lb
Oignon, haché	155 g	2 tasses (5.5 oz.)
Champignons, coupés en tranches	200 g	2 tasses
Velouté de champignons Signature	1,81 kg bac	4 lb bac
Lait (2%)	828 mL	4 ½ tasses
Paprika moulu	7,5 g	2 1/2 c.à.c.
Poivre noir, moulu	2,3 g	1 c.à.c.
Feuilles de romarin, fraîches	2 g	1 c.à.c.
Sauce Worcestershire	10 mL	2 c.à.s.
Crème sûre	355 mL	1 1/2 tasses (12 oz)
Persil frais, haché	15 g	1/4 tasse

De tendres lanières de bœuf sont sautées avec des oignons et des champignons, puis mijotées dans une sauce crémeuse à base de soupe velouté de champignons Signature, de lait et d'un filet de sauce Worcestershire. Le paprika et le poivre noir ajoutent de la chaleur, tandis que le romarin apporte une subtile note herbacée. Agrémenté de crème fraîche acidulée et de persil frais, ce plat réconfortant classique est servi sur des nouilles aux œufs copieuses.

1. Faire cuire les nouilles selon les instructions indiquées sur l'emballage. Réserver.
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
2. Chauffer l'huile dans une grande poêle ou un rondau à feu vif.
3. Ajouter les tranches de bœuf. Cuire jusqu'à ce que le tout soit doré. Retirer le bœuf de la poêle.
4. Ajouter les oignons et les champignons. Cuire jusqu'à ce que le tout soit tendre.
5. Dans la même poêle, ajouter la soupe, le lait, le paprika, le poivre, le romarin et la sauce Worcestershire. Bien mélanger et chauffer en fouettant à 82 °C (180 °F) pendant 1 minute, puis laisser mijoter.
6. Réduire le feu et incorporer la crème fraîche. Remettre le bœuf dans la poêle et bien mélanger.
PCC : Chauffer le produit 1 minute ou jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

Pour servir :

À l'aide d'une cuillère à portion ronde Spoodle no 8, répartir 225 g de nouilles aux œufs au centre d'un bol ou d'une assiette. Garnir avec une cuillère à portion ronde Spoodle no 4 oz de mélange de bœuf et de sauce. Saupoudrer de persil. Servir immédiatement.

BOL PHILLY CHEESESTEAK

Rendements : 12
Temp Total : 30 mins

	Mesure	Poids
Huile de canola	30 mL	2 c.à.s.
Filet de bœuf rasé	905 g	32 oz
Oignon, gros, coupé en dés	312 g	2 tasses (11 oz)
Poivron vert, coupé en dés	400 g	3 tasses (14 oz)
Poivron rouge, coupé en dés	400 g	3 tasses (14 oz)
Champignons, coupés en tranches	284 g	3 tasses (10 oz)
Poivre noir, moulu	4 g	1 1/2 c.à.c.
Velouté de champignons Signature	1,81 kg bac	4 lb bac
Eau	227 g	1 1/2 tasses
Riz brun cuit	1,59 kg	12 tasses (56 oz)
Fromage provolone, râpé	85 g	3/4 tasse (3 oz)

Une version copieuse du classique ! Filet de bœuf émincé avec oignons, poivrons et champignons dans une sauce crémeuse aux champignons, servi sur du riz brun et garni de provolone.

1. Faites chauffer l'huile dans le rondau à feu vif. Faites cuire les lamelles de bœuf. Une fois dorées, ajoutez les oignons et les poivrons, puis laissez cuire pendant 5 minutes.
2. Incorporer les champignons et le poivre noir. Cuire encore 10 minutes.
3. Incorporer la crème de champignons et l'eau. Bien mélanger et porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 5 minutes.

PCC : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C (165 °F) pendant 1 minute.

PCC : Maintenir à une température de 60 °C (140 °F) ou plus jusqu'au moment de servir.

Pour servir, à l'aide d'une cuillère n° 4, répartir 1 tasse de riz brun dans un bol. Verser 8 oz du mélange de bœuf sur le riz. Garnir d'une cuillère à soupe de provolone râpé. Servir immédiatement.

Velouté de poireau et pomme de terre Signature

APÉRITIF/ACCOMP



CHAUDRÉE AU BACON FUMÉ, POMMES DE TERRE ET POIREAUX

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/chaudree-au-bacon-fume-pommes-de-terre-et-poireaux/>



CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER MAISON DU PORT

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/chaudree-de-fruits-de-mer-maison-du-port/>



GRATIN SALÉ AUX POIREAUX, À LA FETA ET AUX POMMES DE TERRE

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/gratin-sale-aux-poireaux-a-la-feta-et-aux-pommes-de-terre/>

ENTRÉE



PAIN PLAT AUX CHAMPIGNONS CARAMÉLISÉS

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/pain-plat-aux-champignons-caramelises/>



POULET TOSCAN CRÉMEUX ET LINGUINES

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/poulet-toscan-cremeux-et-linguines/>



STRATA AUX ASPERGES, AU FROMAGE DE CHÈVRE ET À LA PANCETTA

<https://www.campbellsfoodservice.ca/fr/recette/strata-aux-asperges-au-fromage-de-chevre-et-a-la-pancetta/>

CHAUDRÉE AU BACON FUMÉ, POMMES DE TERRE ET POIREAUX

Rendements : 16 - 18
Temp Total : 50 mins

	Mesure	Poids
Tranches de bacon, grossièrement hachées	12	12
Poireau, paré, nettoyé et émincé finement	2 gros	2 gros
Céleri, coupé en dés	8 branches	8 branches
Piments jalapeño, gros, épépinés et coupés en dés (facultatif)	2	2
Feuilles de thym, fraîches	3 g	1 c.à.s.
Pommes de terre Yukon, lavées et coupées en cubes de 2,5 cm	8	8
Bouillon de poulet ou de légumes <i>Campbell's</i> ^{MD}	1.7 L	6 tasses
Velouté de poireau et pomme de terre Signature	1,81 L bac	4 lbs bac
Maïs en grains entiers, congelé	423 g	3 tasses
Lait (3 %)	1,4 L	6 tasses
Zeste de citron, finement râpé	6 g	1 c.à.s.
Jus de citron, fraîchement pressé	60 mL	1/4 tasse
Poivre noir moulu (à votre convenance)		

Garniture : ciboulette finement hachée, piment jalapeño coupé en dés, crème sure, cheddar fort râpé

Laissez-vous tenter par une chaudière riche et onctueuse préparée avec notre velouté de poireau et pomme de terre Signature. Chaque cuillerée déborde de tendres morceaux de pommes de terre, de bacon fumé et de légumes frais pour une expérience réconfortante sans pareil.

1. Dans un grand rondou chauffé à feu moyen, faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Retirer à l'aide d'une cuillère à trous et déposer sur une assiette recouverte d'essuie-tout.
2. Ajouter les poireaux, le céleri, les piments jalapeños (au goût) et le thym, puis faire revenir pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les poireaux soient translucides et les légumes tendres.
3. Ajouter les pommes de terre et le bouillon, puis porter à ébullition. Réduire le feu pour faire mijoter, couvrir et cuire pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre se défassent à la fourchette.
4. Ajouter le velouté de poireau et pomme de terre Signature, le maïs et le lait. Amener à ébullition et cuire jusqu'à ce que la soupe soit bien chaude. Incorporer le zeste de citron, le jus de citron et le poivre.

Réserver pour le service et garnir les portions de ciboulette hachée ou de jalapeno coupé en dés.

Remarque : vous pouvez ajouter du lait pour diluer le bouillon si nécessaire.

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER MAISON DU PORT

Rendements : 24 (250 mL/8 oz)
Temp Total : 55 mins

	Mesure	Poids
Bacon, en dés	225 g	1 tasse
Oignon doux, en gros dés	900 g	6 tasses
Céleri, en gros dés	568 g	4 tasses
Thym frais, en feuilles	6 g	2 c.à.s.
Velouté de poireau et pomme de terre Signature, décongelé	1,81 L bac	4 lbs 1 bac
*Bouillon de palourdes ou fonds de légumes, préparé	1 L	4 tasses
Grains de maïs, congelés, décongelés	408 g4 tasses	3 tasses
Lait, 2 %	1 L	4 tasses
*Palourdes écaillées, hachées	1 L	4 tasses
Jus de citron	30 mL	2 c.à.s.
Sauce aux piments rouges, forte	15 mL	1 c.à.s.
Thym frais, en feuilles	30 g	3 c.à.s.
Craquelins à soupe, facultatif	68 g	1 1/2 tasses

* D'autres fruits de mer peuvent être ajoutés à cette recette ou substitués, par exemple : poisson blanc, crevettes, pétoncles, langouste, homard, huitres, etc.

Savourer le goût crémeux et raffiné qui rappelle le goût de la mer. Préparé à partir du velouté de poireau et pomme de terre Signature, ce plat regorge de palourdes tendres, de maïs sucré, d'une touche de citron et de thym parfumé. Du réconfort à chaque cuillerée.

1. Dans un gros chaudron ou une marmite, cuire les dés de bacon jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.
2. Ne garder que 30 mL (2 c. à s.) du gras de bacon et le faire chauffer à feu moyen-élevé; ajouter l'oignon et le faire sauter pendant 3 minutes. Incorporerle céleri et le thym et continuer de cuire pendant 3 minutes.
3. Ajouter le Velouté de poireau et pomme de terre Signature et le bouillon de palourdes avec le maïs et amener à mijoter, en remuant souvent, à feu moyen-élevé; cuire, en remuant de temps en temps, environ 10 minutes.
4. Incorporer le lait et refaire mijoter, environ 5 minutes.
5. Ajouter les palourdes et leur jus avec le jus de citron et la sauce au piment et refaire mijoter.

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

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

Pour servir : juste avant de servir, incorporer les feuilles de thym.
Pour chaque portion, déposer 250 mL (8 oz) de ragoût dansun bol ou une tasse et saupoudrer de 15 mL (1 c. à s.) de craquelins à soupe avant de servir, si désiré.

GRATIN SALÉ AUX POIREAUX, À LA FETA ET AUX POMMES DE TERRE

Rendements : 30
Temp Total : 120 mins

	Mesure	Poids
Pommes de terre russes, pelées, tranchées	5,5 kg	12 lb
Poireaux, finement tranchés (6-8 tiges)	500 g	18 oz
Velouté de poireau et pomme de terre Signature, décongelée	1,81 L bac	4 lbs bac
Lait	625 mL	2 1//2 tasses
Origan	9 g	3 tbsp
Fromage feta, émietté	283 g	1 2/3 cups

Garniture : Persil, haché

Pommes de terre tendres et poireaux sucrés cuits dans une sauce riche et crémeuse à base de velouté de poireau et pomme de terre Signature délicatement assaisonnées d'origan et garnies de feta émiettée. Garnir de persil frais pour une touche méditerranéenne.

- Préchauffez le four à 180 °C (350 °F) .
1. Épluchez et coupez les pommes de terre en fines tranches. Disposez les tranches de pommes de terre debout en rangées.
 2. Coupez les tiges vertes dures des poireaux, coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur et écartez les couches sous l'eau froide courante pour éliminer le sable ou les impuretés. Coupez-les en fines tranches.
 3. Mélangez les pommes de terre et les poireaux. Placez-les dans un plat à four graissé (30 cm x 50 cm x 5 cm).
 4. Mélanger la soupe, le lait et l'origan. Cuire à 82 °C (180 °F) et laisser reposer 1 minute, puis réduire à feu doux.
 5. Versez sur les pommes de terre. Saupoudrez de feta.
 6. Couvrez de papier d'aluminium et faites cuire au four pendant 50 minutes, puis découvrez et faites cuire encore 40 minutes à découvert, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que le fromage soit légèrement doré.

Pour servir : saupoudrez de persil haché..

PAIN PLAT AUX CHAMPIGNONS CARAMÉLISÉS

Rendements : 24
Temp Total : 65 mins

	Mesure	Poids
Huile d'olive	30 mL	2 c.à.s.
Ail haché	15 g	1 c.à.s.
Thym frais finement haché	3 g	1 c.à.s.
Sauge fraîche hachée finement	4 g	1 c.à.s.
Velouté de poireau et pomme de terre Signature	1/2 bac (905 g)	1/2 bac (2 lb)
Crème de table 18 %	500 mL	2 tasses
Beurre	60 g	1/4 tasse
Champignons variés (champignon de Paris, cremini, pleurote, shiitake et portobello)	1,36 kg	3 lb
Huile	60 mL	1/4 tasse
Sel	6 g	1 c.à.c.
Poivre noir, moulu	3 g	1/2 c.à.c.
Galettes cuites au four (environ 18 x 10 pouces/45 x 25)	chacune	chacune
Fromage Asiago râpé	710 g	6 tasses
Fromage de chèvre émietté	180 g	3 tasses
Roquette	120 g	6 tasses

Ce pain plat grillé garni d’une sauce crémeuse à l’ail et aux fines herbes avec des champignons dorés et du fromage onctueux est parfait pour un apéritif simple mais chic ou un dîner léger.

1. Faire chauffer l’huile dans un grand chaudron à feu moyen. Cuire l’ail, le thym et la sauge pendant environ 3 minutes ou jusqu’à ce qu’ils soient parfumés. Incorporer la soupe et la crème. Porter à ébullition et cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu’à ce que le mélange soit légèrement réduit. Laisser refroidir complètement.
2. Pains plats aux champignons : Chauffer le beurre et l’huile dans une grande poêle à feu moyen vif. Ajouter les champignons et cuire de 12 à 15 minutes ou jusqu’à ce qu’ils soient dorés et tendres. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Laisser refroidir complètement.
3. Étalez 125 mL (1/2 tasse) de sauce sur chaque galette. Garnissez de 56 g (1/2 tasse) d’asiago, 44 g (1/2 tasse) de champignons et 28 g (1/4 tasse) de fromage de chèvre émietté. Enveloppez bien et réfrigérez jusqu’à 1 jour.

Cuire au four à convection à 200 °C (400 °F) pendant environ 6 minutes ou jusqu’à ce que le pain soit croustillant et que le dessus soit doré. Couper en morceaux. Garnir de 12 g (1/2 tasse) de roquette.

POULET TOSCAN

CRÉMEUX ET LINGUINES

Rendements : 16
Temp Total : 65 mins

	Mesure	Poids
Poitrine de poulet, désossée et sans peau, tranchée	1 kg	3 lb
Thym frais, finement haché	8 g	1 c.à.s.
Romarin frais, finement haché	2 g	1 c.à.c.
Sel et poivre, chacun	5 mL	1 c.à.c.
Huile de canola	60 mL	1/4 tasse
Beurre	30 mL	2 c.à.s.
Gros oignon, haché finement	170 g	6 oz
Poivrons rouges, hachés	2	2
Ail, émincé	15 g	1 c.à.s.
Vin blanc sec	250 mL	1 tasse
Velouté de poireau et pomme de terre Signature	1,81 kg bac	4 lb bac
Eau	500 mL	2 tasses
Crème de table 18 %	1 L	4 tasses
Tomates rôties au four	280 g	2 tasses
Parmesan, râpé	200 g	2 tasses
Linguines, cuits et égouttés	1020 g	36 oz
Feuilles de basilic frais	50 g	2 tasses

Ce plat irrésistible est composé de pâtes al dente, de poulet aux fines herbes, de tomates rôties au four et de basilic frais, le tout enrobé dans une sauce au vin blanc et parmesan.

1. Mélanger ensemble le poulet, le thym, le romarin, le sel et le poivre. Chauffer l’huile et le beurre dans une grande poêle à feu moyen vif. Cuire le poulet de 8 à 10 minutes ou jusqu’à ce qu’il soit doré de tous les côtés. Retirer de la poêle et réserver.
2. Ajouter les poivrons rouges, l’oignon et l’ail dans la même poêle. Cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu’à ce que les légumes s’attendrissent. Ajouter du vin et laisse mijoter pendant environ 5 minutes ou jusqu’à ce que le liquide ait réduit de moitié. Incorporer la soupe, l’eau et la crème, puis porter à ébullition. Remettre le poulet dans la poêle et incorporer les tomates. Laisser mijoter de 15 à 20 minutes ou jusqu’à ce que la sauce s’imprègne des saveurs. Retirer du feu, puis incorporer le parmesan au fouet. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu’à 3 jours.

Chauffer 250 mL (1 tasse) de sauce dans la poêle. Mélanger avec 125 g (4.5 oz) de linguine déjà cuite jusqu’à ce que les pâtes soient chaudes et enrobées de sauce. Garnir de 30 mL (2 c. à.s.) de basilic.

Strata aux asperges, au fromage de chèvre et à la pancetta

Rendements : 16-18
Temp Total : 75 mins

	Mesure	Poids
Velouté de poireau et pomme de terre Signature	1,81 L bac	4 lbs 1 bac
Lait (3 %)	1,6 L	7 tasses
Pancetta ou bacon, coupé en dés	675 g	3 tasses
Bouillon de poulet ou de légumes <i>Campbell's</i> ^{MD}	125 mL	1/2 tasse
Poireaux, nettoyés et coupés en rondelles de 0,6 cm	2	2
Asperges, parées, coupées en morceaux de 1 po	907 g	2 lb
Pain au levain, coupé en cubes de 2,5 cm	2 x 675 g	32 tasses
Œufs, gros	18	18
Poivre noir, fraîchement moulu (à votre convenance)		
Fromage de chèvre, émietté	500 g	18 oz
Fromage parmesan, finement râpé	75 g	3/4 tasse

Cette strata est rehaussée avec des asperges croquantes, de la pancetta fumée et du fromage de chèvre au goût piquant, nichée dans du pain au levain rustique et enrobé d’une riche crème aux œufs mélangée à notre velouté de poireau et pomme de terre Signature. Une touche de parmesan ajoute de la profondeur et une finale savoureuse.

Préchauffer le four à 191 °C (375 °F).

1. Graisser un moule pour restaurant pleine grandeur (20 ¾ po x12 ¾ po) avec de l’huile.
2. Dans une grande casserole, mélanger le velouté de poireau et pomme de terre Signature de *Campbell's*^{MD} avec le lait. Faire chauffer à feu moyen en remuant et porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Dans un rondeau, faire cuire la pancetta pendant 4 à 5 minutes ou jusqu’à ce qu’elle soit croustillante et dorée. La retirer à l’aide d’une cuillère à trous et la transférer dans une assiette recouverte de papier absorbant. Déglacer la poêle avec le bouillon et ajouter les poireaux. Faire revenir pendant 2 à 3 minutes ou jusqu’à ce que les oignons soient translucides. Ajouter les asperges et faire revenir 3 à 4 minutes supplémentaires. Retirer du feu et incorporer la pancetta cuite.
4. Dans un grand bol, fouetter ensemble le velouté de poireau et pomme de terre Signature refroidi, les œufs et le poivre. Ajouter le mélange aux cubes de pain et remuer pour bien les enrober. Incorporer le mélange de pancetta et le fromage de chèvre en réservant une ou deux tasses pour la garniture. Transférer uniformément dans un moule pour restaurant et saupoudrer de parmesan.
5. Laisser reposer le gratin pendant au moins une heure, voire toute la nuit.
6. Cuire au four pendant 55 à 60 minutes ou jusqu’à ce que le dessus soit doré et croustillant et qu’une brochette insérée au centre du plat de cuisson en ressorte propre. Laisser refroidir pendant dix minutes avant de découper en portion.

Servir chaud ou à température ambiante.