

# Bol de poulet tinga

 TOTAL TIME  
 55 min

 SERVING / SIZE  
 250 mL  
 (1 tasse)

 SERVINGS  
 24


Riz brun garni de poitrine de poulet effilochée et mijotée, d'oignons, d'ail, de soupe aux tomates, de cumin, de piments chipotle dans un bol garni de haricots noirs, de maïs, de fromage Monterrey jack, d'avocat, de coriandre et de tortillas.

**MADE WITH**

**Campbell's** Chicken  
 SOUPES CLASSIQUE CASE CODE 12114

**Campbell's** Classique Tomates  
 SOUPES CLASSIQUE CASE CODE 00016

## Ingredients

62,5 mL	Huile de canola
500 mL	Oignon, tranché finement
15 mL	Ail émincé
2,5 mL	Poivre noir, moulu
15 mL	Feuilles d'origan séchées
5 mL	Cumin, moulu
10 mL	Piment chipotle en conserve, en purée
30 mL	Coriandre, hachée
5 L	Poulet cuit, poitrine, effilochée
250 mL	<b>Chicken</b>
1 boîte de 1,36 L	<b>Classique Tomates</b>
6 L	Riz brun cuit
1 1/2 L	Maïs à grains entiers congelé, décongelé
1,5 L	Haricots noirs, en conserve, rincés, égouttés
750 mL	Fromage Monterey Jack, râpé
4 each	Avocat, mûr, pelé, dénoyauté, tranché
24 each	Tortilla de maïs, 6 pouces, réchauffée
125 mL	Brins de coriandre

## Directions

- 1 Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile de canola à feu moyen.
- 2 Ajoutez les oignons. Faire sauter pendant 2-3 minutes.
- 3 Ajoutez l'ail. Cuire encore 1 minute.
- 4 Ajoutez le poivre noir, l'origan, le cumin et le piment chipotle. Cuire 3-4 minutes.
- 5 Ajouter la coriandre hachée, le poulet et le bouillon de poulet. Laisser mijoter 5 minutes.
- 6 Ajouter la soupe aux tomates condensée *Campbell's*<sup>MD</sup>. Laissez mijoter à feu doux à moyen pendant 20 minutes.  
  
CCP : Chauffer à une température interne minimale de 165 °F / 74 °C pendant 1 minute.
- 7 Retirez la poitrine de poulet de la sauce. Effilochez. Remettre le poulet dans la sauce et réserver.  
  
CCP : Maintenir pour un service chaud à 140 °F / 60 °C ou plus jusqu'à ce que ce soit nécessaire.

- 
- 8** Assemblez chaque bol dans l'ordre suivant :
- 1 tasse (cuillère n° 4) de riz brun cuit
  - ½ tasse (cuillère n° 8) de mélange de poulet et de tomates
  - ⅓ tasse (cuillère n° 12) de maïs
  - ⅓ tasse (cuillère n° 12) de haricots noirs
  - ⅛ tasse (cuillère n° 30) de fromage Monterey Jack râpé
  - 3 tranches d'avocat

#### Pour servir

Garnir chaque bol d'1 tortilla coupée en 6 morceaux et d'un brin de coriandre. Servir immédiatement.