

# Soupe à la dinde et au riz sauvage

TOTAL TIME  
80 min

SERVING / SIZE  
250 mL  
(1 tasse)

SERVINGS  
18



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

## MADE WITH



Classique Crème de poulet  
CASE CODE 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*<sup>MD</sup> 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.