

Soupe à l'orzo et au poulet citronné

TOTAL TIME
35 min

SERVING / SIZE
250 mL
(1 tasse)

SERVINGS
15



MADE WITH

Campbell's Classique Bouillon de poulet
SOUPES CLASSIQUE CASE CODE 28197

Campbell's Classique Crème de poulet
SOUPES CLASSIQUE CASE CODE 01036

Ingredients

907 g	Poitrine de poulet désossée, sans peau, coupée en dés
45 mL	Assaisonnement italien
60 mL	Huile d'olive
560 mL	Oignon, coupé en dés de 0,64 cm (¼ de pouce)
560 mL	Carotte, pelée, coupée en dés de 0,64 cm (¼ de pouce)
437,5 mL	Céleri, coupé en dés de 0,64 cm (¼ de pouce)
15 mL	Ail, pelé, haché
500 mL	Orzo, cuit
1 boîte (900 mL)	Classique Bouillon de poulet
1 boîte (1,36 L)	Classique Crème de poulet
250 mL	Lait à 2 %
30 mL	Persil frais, haché finement
135 mL	Jus de citron
560 mL	Épinards frais
30 mL	Parmesan, râpé

Directions

- Mélanger le poulet avec 1 cuillère à soupe (15 mL) d'assaisonnement italien.
- Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire le poulet 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer du feu et réserver.
- Ajouter les oignons, le céleri, les carottes et l'ail dans la casserole. Cuire 8 minutes.
- Ajouter le reste de l'assaisonnement italien, l'orzo et le **bouillon de poulet Campbell's^{MD}**. Laisser mijoter 5 minutes.
- Ajouter la **soupe condensée Campbell's^{MD} à la crème de poulet**, le lait et le poulet réservé. Laisser mijoter de 10 minutes.
- Ajouter le persil, le jus de citron et les épinards. Laisser mijoter 5 minutes de plus.

Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F). Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Portion : Verser 250 mL (1 tasse) de soupe dans un bol. Garnir d'une cuillère à thé (5 mL) de parmesan. Servir immédiatement.