

# Soupe aux nouilles : rouleaux impériaux dans un bol

TOTAL TIME  
60 min

SERVING / SIZE  
250 mL  
(1 tasse)

SERVINGS  
16



Ce plat aux nouilles facile à préparer offre le goût de la garniture d'un pâté impérial dans un copieux repas tout-en-un! Préparé avec le bouillon de poulet condensé *Campbell's*<sup>MD</sup> et regorgeant de porc et de légumes, ce plat est une variante d'un class

## MADE WITH

## Ingredients

30 mL	Huile végétale
2,2 kg	Porc haché, maigre
30 mL	Ail, émincé
30 mL	Gingembre, émincé
1 boîte (1,36 L)	Bouillon de poulet condensé <i>Campbell's</i> <sup>MD</sup>
3 L	Eau
2 L	Mélange de salade de chou (sans vinaigrette)
2 L	Germes de haricot
800 g	Nouilles instantanées ou pâtes cuites
8 tiges	Oignons verts, hachés
20 mL	Sauce soya à faible teneur en sodium

## Directions

- 1 Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter le porc et le faire revenir, en le défaisant à la cuillère. Égoutter le gras.
- 2 Ajouter l'ail et le gingembre. Faire cuire 1 à 2 minutes tout en remuant.
- 3 Ajouter le bouillon de poulet condensé *Campbell's*<sup>MD</sup>, l'eau, le mélange de salade de chou, les germes de haricots et les nouilles. Porter à ébullition. Remuer et laisser mijoter environ 5 minutes jusqu'à ce que les nouilles soient tendres.

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).

## Pour servir

Verser à la louche 250 mL (1 tasse) de soupe dans un bol et garnir d'oignons verts et de  $\frac{1}{4}$  de cuillerée à thé (1 mL) de sauce soya.