



Professional®

Bases pour soupes



Caractéristiques et avantages :

- + Sans gluten
- + Végétariennes
- + Préparation facile et rapide
- + Ingrédients de qualité supérieure
- + Saveurs naturelles
- + Résultats consistants
- + Sans cholestérol
- + Variétés hyposodiques disponibles



Soupe de patates douces au cari

Préparation : 15 minutes

Temps total : 50 minutes

Ingrédients pour 20 portions

- 2 c. à table (30 mL) d'huile végétale
- 1 lb (500 g) d'oignons, pelés et hachés (environ 3 gros oignons)
- 4 lb (1,8 kg) de patates douces, pelées et hachées
- 2 c. à table (30 mL) de poudre de cari
- 4 gousses d'ail, émincées
- 2 c. à table (30 mL) de gingembre frais émincé
- 3/4 de tasse (175 mL) de base à saveur de poulet hyposodique Dr. Oetker
- 1/4 à 1/2 tasse (60 mL à 125 mL) de crème 10% (facultatif)
- 1/2 tasse (125 mL) de coriandre fraîche finement hachée

- 1 Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen ; cuire les oignons de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres. Incorporer les patates douces, le cari, l'ail et le gingembre ; cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit odorant.
- 2 Incorporer la base à saveur de poulet hyposodique et 16 tasses (4 L) d'eau ; porter à ébullition. Baisser le feu à moyen-doux ; couvrir et mijoter environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les patates douces soient très tendres. Réduire en purée à l'aide d'un mélangeur à main.
- 3 Incorporer la crème (le cas échéant) ; cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit chaud. À l'aide d'une louche, mettre 1 tasse (250 mL) de soupe dans chaque bol. Garnir de coriandre.

Conseil du chef :

- Si désiré, on peut aussi garnir la soupe d'oignon vert, de noix de coco grillée ou d'une cuillerée de yaourt.
- Pour une soupe épaisse, écraser les patates douces à la main avec un pilon à purée.



Recette



CODE DE COMMANDE	GTIN	NOM DU PRODUIT	Taille de l'emballage	Portions par caisse	Poids brut de la caisse (kg)
1-90-029020	10058336290203	Base à saveur de poulet	1 x 4,54 kg	189 L	5,0 kg
1-90-029035	10058336290357	Base à saveur de légumes	1 x 4,54 kg	227 L	5,0 kg
1-90-029060	10058336290609	Base à saveur de bœuf	1 x 4,54 kg	189 L	5,0 kg
1-90-029014	10058336290142	Base à saveur de poulet hyposodique	1 x 4,54 kg	157 L	5,0 kg
1-90-029054	10058336290548	Base à saveur de bœuf hyposodique	1 x 4,54 kg	157 L	5,0 kg

