



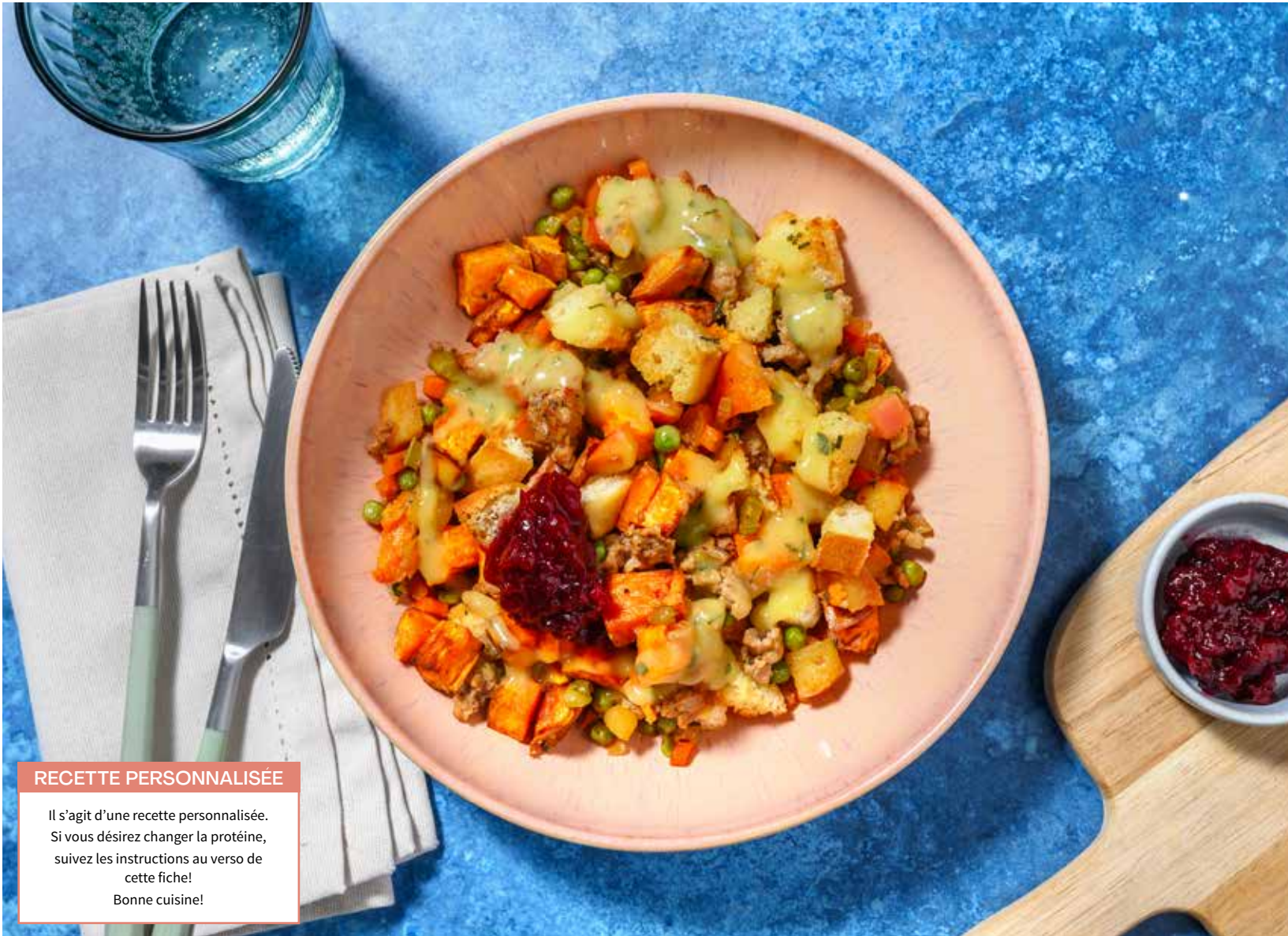
# Bols de farce au poulet Campbell's® avec sauce à la sauge au concentré de bouillon de poulet Campbell's®

Familiale

25 à 35 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Poulet haché



Porc haché



Pain ciabatta



Sauge



Petits pois



Pomme Gala



Farine tout usage



Patate douce



Tartinade de canneberges



Mirepoix



Gousses d'ail



Concentré de bouillon de poulet Campbell's®

## BONJOUR SAUGE

Une herbe classique et festive indispensable à la farce!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, grand bol, papier parchemin, petite casserole, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet haché*	250 g	500 g
Porc haché	250 g	500 g
Pain ciabatta	1	2
Sauge	7 g	14 g
Petits pois	113 g	227 g
Pomme Gala	1	2
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Patate douce	2	4
Tartinade de canneberges	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mirepoix	113 g	227 g
Gousses d'ail	2	4
Concentré de bouillon de poulet Campbell's®	1	2
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

† L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli. Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

1



### Préparer et rôtir les patates douces

- Couper les **patates douces** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.

4



### Préparer la sauce à la sauge

- Entre-temps, chauffer la même petite casserole (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, le **reste de la sauge** et la **farine**. Cuire de 1 à 2 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Ajouter **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau** et le **reste du concentré de bouillon de poulet Campbell's®**.
- Poursuivre la cuisson de 4 à 5 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe. **Saler et poivrer**, au goût.

2



### Préparer

- Évider, puis couper la **pomme** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher finement la **sauge**.
- Couper la **ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une petite casserole à feu moyen-doux.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et la **moitié** de la **sauge**. Tournoyer la casserole pendant 1 min, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Dans un grand bol, ajouter les **ciabattas** et le **beurre à la sauge**, puis bien mélanger. Réserver.

5



### Assembler et griller

- Activer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Dans la poêle contenant la **farce au poulet et aux pommes**, ajouter les **patates douces rôties**. Bien mélanger.
- Étendre la **garniture de pain** sur la **farce**.
- Transférer la poêle au **centre** du four.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le tout soit doré. (**CONSEIL** : Surveillez la garniture de pain pour ne pas la brûler!)

3



### Cuire la garniture

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **mirepoix** et les  **pommes**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les  **pommes** ramollissent.
- Ajouter le **poulet**, l'**ail** et les  **pois**. Poursuivre la cuisson de 3 à 5 min, en défaisant le **poulet** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Ajouter **¼ tasse** (½ tasse) de **concentré de bouillon de poulet Campbell's®**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **poulet** soit enrobé.
- **Saler et poivrer**.

Si vous avez choisi le **porc**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **poulet**\*\*.

6



### Terminer et servir

- Répartir la **farce au poulet et aux pommes** dans les bols.
- Arroser de **sauce à la sauge**.
- Couronner d'un **souçon** de **tartinade de canneberges**.

Le souper, c'est réglé!