

FOOD
C1877
3001



L37367



Recettes et Rimes



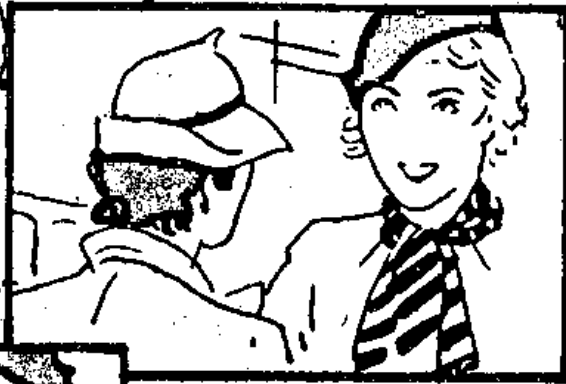
Et pour Campbell's mon beau jardin
Fournit de superbes légumes!
Alors, prenez donc la coutume
De m'inviter à vos festins.

Campbell's



Recherchez
l'étiquette
Rouge-et-Blanche

"Vous êtes comme moi.
Vous achetez toujours les
Soupes Campbell's.
Quelle est votre raison?"



"D'abord, pour leur
meilleure saveur; mais
aussi parce que les
Soupes Campbell's
sont condensées pour
assurer une plus
grande valeur nutri-
tive."



"Quand vous achetez
une boîte de Soupe
Campbell's, vous avez
en réalité deux boîtes
de soupe pour votre
table."



"En y ajoutant vous-même l'eau ou le lait, vous
obtenez une double quantité de soupe savou-
reuse dont le goût et la consistance sont exacts."

Campbell's

SOUPES

**Des Soupes Campbell's faites au
Canada pour Varier et Egayer
Vos Repas!**

Vingt-et-une Soupes appétissantes, ayant chacune un attrait spécial et particulier. Tous les genres de Soupes que vous pouvez souhaiter ou dont vous pouvez avoir besoin. Préparées avec des légumes, de la volaille et des viandes de choix—tous des produits canadiens. La qualité et la saveur excellentes que vous avez toujours connues dans les Soupes Campbell's sont entièrement conservées pendant la préparation de ces Soupes renommées dans nos Cuisines Canadiennes. Pourquoi ne pas goûter à ce qu'il y a de meilleur?

Au Choix

Asperges	Julienne
Fèves avec Bacon	Mock Turtle
Boeuf	Mulligatawny
Bouillon	Crème de Champignons
Céleri	Queue de Boeuf
Poulet avec Riz	Pois
Poulet au Gombo	Pepper Pot
Poulet aux Nouilles	Bouillon Écossais
Clam Chowder	Tomates
Consommé	Légumes

Boeuf-Légumes

Ajoutez simplement une quantité égale d'eau froide, amenez à ébullition et laissez mijoter. C'est si simple et si facile!

Campbell's



Plus je pense à mon repas,
Plus je veux l'exquise soupe . . .
"De la Campbell's", dit mon papa,
Et je réponds: "Vit' que j'y goûte!"

Campbell's

RECETTES

POUDING AUX FIGUES À LA VAPEUR AVEC MOUSSE D'ORANGE

4 cuillerées à soupe de graisse végétale

1 tasse de sucre

1 oeuf, battu

1 boîte de Soupe aux Tomates Campbell's

2 tasses de farine, tamisée

1 cuillerée à thé de cannelle

½ cuillerée à thé de muscade

2 cuillerées à thé de poudré à pâte

½ cuillerée à thé de bicarbonate de soude (soda)

1 ½ tasse de figues hachées

Tamisez la farine, puis mesurez, ajoutez les épices, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude et sassez de nouveau. Lavez les figues et faites sécher parfaitement, puis hachez et amalgamez avec deux cuillerées à soupe du mélange de farine. Défaites la graisse végétale, ajoutez le sucre petit à petit et défaites bien les deux ensemble. Ajoutez l'oeuf battu et mêlez parfaitement. Puis ajoutez la farine en alternant avec la Soupe aux Tomates Campbell's. Remuez le mélange jusqu'à consistance lisse. Puis incorporez les figues. Mettez dans un moule graissé et faites cuire à la vapeur deux heures durant. Prenez un moule en forme de melon, une boîte de café ou de graisse végétale et remplissez-la à deux pouces du bord. 8-10 portions.

MOUSSE D'ORANGE

¼ tasse de beurre

¾ tasse de sucre en poudre

1 cuillerée à thé de zeste d'orange, râpé

1 oeuf, jaune et blanc séparés

2 cuillerées à soupe de jus d'orange

Râpez le zeste d'orange et ajoutez-y le jus d'orange. Défaites le beurre parfaitement; ajoutez le sucre en poudre, et mêlez. Intégrez en remuant, le jaune d'oeuf, puis le jus d'orange. Incorporez le blanc d'oeuf battu. Mettez une cuillerée sur chaque morceau de pouding.

Campbell's



Vraiment je suis un gai luron,
Toujours, je suis en fête,
Parc'que Campbell's dans mon assiette
Me met au coeur une chanson!

Campbell's

RECETTES

POULET À LA KING

- 1 boîte de Soupe Crème de Champignons Campbell's
- ½ tasse du dessus du lait
- 1 tasse de poulet cuit coupé en dés
- ½ tasse de piment, coupé en lambeaux
- 1 jaune d'oeuf

Remuez bien la Soupe Crème de Champignons Campbell's. Puis ajoutez le lait froid, et faites chauffer. Ajoutez le poulet en dés et le piment. Battez le jaune d'oeuf et ajoutez-y une sauce chaude, puis ajoutez au mélange chaud. Faites chauffer, mais non bouillir. Servez sur pain grillé ou dans des croûtes à bouchées.

Notez: On peut remplacer le poulet par des viandes ou poisson cuits, ou des oeufs cuits durs.

PÂTÉ ECOSSAIS

- 1 boîte de Soupe aux Tomates Campbell's
- 4 cuillerées à soupe d'oignon haché fin.
- 1 livre de boeuf haché
- ½ cuillerée à thé de sel
- ⅛ cuillerée à thé de poivre
- Pâte à tartes pour un pâté

Faites cuire les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ajoutez le boeuf et faites cuire jusqu'à ce que le tout soit tout juste brun. Mélangez sel et poivre dans la Soupe aux Tomates Campbell's. Garnissez, avec votre pâte, le fond d'une assiette à tartes de neuf pouces. Humectez le bord de la croûte avec de l'eau froide. Remplissez-la avec le mélange de viande. Recouvrez de pâte pour former la croûte de dessus et faites cuire, durant une heure, au four à 375° F. 6 portions.

Campbell's



Par monts, par vaux, je suis en route,
Avec Campbell's j'ai rendez-vous.
Parc' que cette alléchante soupe
Est bien la meilleure après tout!



RECETTES

GÂTEAU SOUPE AUX TOMATES

- 2 cuillerées à soupe de graisse végétale
- 1 tasse de sucre
- 1 oeuf (bien battu)
- 1 boîte de Soupe aux Tomates Campbell's
- 2 tasses de farine
- 1 cuillerée à thé de clou de girofle moulu
- ½ cuillerée à thé de macis
- ½ cuillerée à thé de muscade
- ½ cuillerée de bicarbonate de soude (soda)
- 3 cuillerées à thé de poudre à pâte
- 1 tasse de raisins épépinés

Tamisez la farine, puis mesurez, ajoutez les épices, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte et sassez de nouveau. Lavez et coupez les raisins et étendez avec le rouleau dans deux cuillerées à soupe du mélange de farine. Défaites la graisse végétale, puis ajoutez le sucre peu à peu, et défaites les deux ensemble parfaitement. Ajoutez l'oeuf battu et mêlez bien. Puis ajoutez le mélange de farine alternant avec la Soupe aux Tomates Campbell's. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Puis incorporez les raisins que l'on a amalgamés avec un peu de farine. Faites cuire dans un moule à gateaux graissé de 8 x 4 à four modéré, 350° F.-375° F., durant une heure.

GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

- 2 paquets (6 onces) de fromage à la crème
- ¾ tasse de sucre en poudre
- 1 cuillerée à thé de jus de citron

Défaites le fromage jusqu'à ce qu'il soit mou, puis ajoutez peu à peu le sucre et remuez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le jus de citron. Étendez sur le gâteau froid.

Campbell's



Que tout le monde en chœur
Proclame avec ardeur
Que Campbell's est vraiment la soupe
Qui sans dout' les surpasse toutes!

Campbell's

RECETTES

SAUCE CRÈME DE CHAMPIGNONS

A la graisse fondue d'un rôti de boeuf, ajoutez une demi-tasse d'eau et détachez tout le brun qui se trouve sur les côtés du plat. Ajoutez une boîte de Soupe Crème de Champignons Condensée Campbell's et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et bien lié. Amenez à ébullition et servez très chaud. La sauce peut être plus claire, si on y ajoute plus d'eau.

Ceci fait une sauce excellente pour le rôti de boeuf, et de beaucoup supérieure à la sauce brune habituelle.

SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Faites chauffer au bain-marie le contenu d'une boîte de Soupe Crème de Champignons Campbell's en remuant jusqu'à consistance uniforme. Si vous voulez une sauce épaisse, servez-la ainsi. Si vous préférez une sauce moins épaisse, ajoutez-y en remuant un tiers ou une demi de tasse de lait ou d'eau. Servez très chaud. Délicieuse avec biftecks ou côtelettes. Vous pouvez aussi l'employer pour le souper. Faites réchauffer une tasse à une tasse et demie de viande froide coupée en dés, de poisson détaillé ou d'oeufs durs dans la sauce et servez sur des tranches de pain grillé, dans des croûtes à bouchées ou sur des biscuits chauds beurrés. Vous pouvez y ajouter des pois en conserves égouttés ou du céleri finement coupé.

Campbell's



Et garde à vous! Je touche au coeur
Tous les convives
Et les ravive
Avec Campbell's, oh! quel bonheur!



RECETTES

MAYONNAISE FRANÇAISE AUX TOMATES

1 cuillerée à soupe de moutarde jaune
1 cuillerée à thé de sel
3 cuillerées à soupe de sucre
 $\frac{1}{8}$ cuillerée à thé de poivre
1 cuillerée à soupe d'oignon râpé
1 tasse d'huile (olive ou à salade)
 $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre
 $\frac{1}{2}$ boîte de Soupe aux Tomates Campbell's
Amalgamez les ingrédients secs et mêlez dans l'oignon râpé. Mélangez dans l'huile et laissez reposer pendant 10-15 minutes. Puis ajoutez le vinaigre et la Soupe aux Tomates Campbell's. Battez bien jusqu'à ce que le mélange soit épais et bien mélangé. Mettez dans une jarre couverte dans le réfrigérateur. Fait environ $2\frac{1}{2}$ tasses de mayonnaise.

SALADE CRÈME DE TOMATES

1 boîte Soupe Tomates Condensée Campbell's
3 pains de Fromage à la Crème
2 cuillerées à soupe de gélatine
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
1 tasse de mayonnaise
 $\frac{1}{2}$ tasse de céleri haché
 $\frac{1}{2}$ tasse de poulet haché
 $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de sel
 $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de poivre
Faites tremper la gélatine dans l'eau froide pendant cinq minutes. Amenez lentement la soupe jusqu'à ébullition; retirez-la du feu et ajoutez-y le fromage. Remuez jusqu'à ce que le fromage soit dissous. Ajoutez la gélatine et laissez refroidir. Quand le mélange est froid, ajoutez-y la mayonnaise, le céleri haché, le poulet haché, le sel et le poivre. Faites prendre dans le réfrigérateur. Servez en tranches sur des feuilles de laitue et garnissez d'olives farcies. Accompagnez de mayonnaise, si vous le désirez. Une salade exquise pour réceptions. 10 à 12 portions.

Campbell's



Livreur de glace est mon métier
Et tous les soirs, à mon souper
Je prends un bol de soup' bouillante
Marque Campbell's appétissante!

Campbell's

RECETTES

PÂTÉ AU BOEUF ET LÉGUMES

- 1 livre de boeuf haché
- 1 tasse de miettes de pain frais
- 1 oeuf
- 1 boîte de Soupe Boeuf-Légumes Campbell's
- 1 boîte de Soupe aux Tomates Campbell's

Mélangez ensemble le boeuf haché, les miettes de pain, l'oeuf et la Soupe Boeuf-Légumes. Assaisonnez de poivre et sel. Donnez la forme d'un pain et mettez dans un moule graissé. Versez sur le dessus et tout autour une boîte de Soupe aux Tomates Campbell's. Faites cuire environ quarante-cinq minutes au four à 375° F.

CURRY VITE FAIT

- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 3 cuillerées à soupe de farine
- 1 boîte de Soupe au Poulet avec Riz Campbell's
- 1 boîte de lait
- ½ cuillerée à thé de sel
- 1 cuillerée à thé de curry

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et faites cuire jusqu'à bouillonnement. Puis ajoutez la Soupe au Poulet avec Riz, le lait, le sel et la poudre curry. Amenez à ébullition et faites cuire jusqu'à liaison parfaite. Servez sur des tranches de pain grillé chaud et beurré, et garnissez de brins de persil.

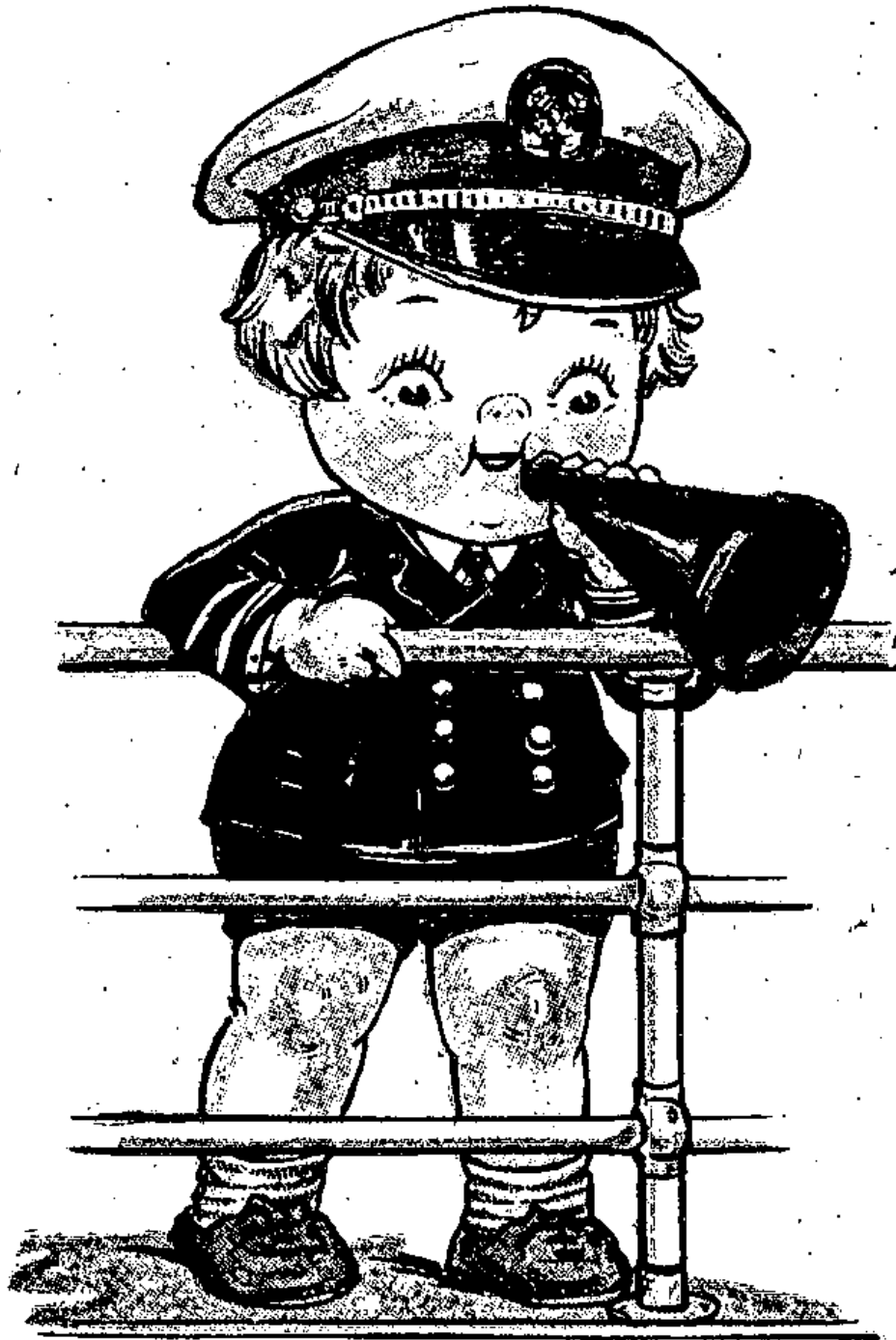
Voici une excellente suggestion pour le repas du dimanche soir. 6 portions.

Campbell's



A la demande générale
Nous allons jouer, pour le souper:
"Campbell's est certes sans rivale"
C'est le refrain qu'il faut chanter.

Campbell's



Je suis au poste
Sur le pont
Campbell's accoste
Oh, que c'est bon!

Campbell's

RECETTES

CRABE EN CASSEROLE

- 1 boîte de Crabe ou la quantité équivalente de crabe frais
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 1 boîte de Soupe Crème de Champignons Condensée Campbell's
- Sel, poivre et paprika au goût
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron

Faites fondre le beurre; ajoutez-y la soupe et faites chauffer. Battez légèrement les jaunes d'oeufs et ajoutez-les graduellement à la soupe chaude. Quand le mélange est fait, ajoutez le Crabe, le jus de citron et l'assaisonnement. Versez dans un plat-casserole graissé, et recouvrez de chapelure beurrée. Mettez au four modéré (375°) pendant le temps suffisant pour que le tout soit bien chaud et que la chapelure soit dorée. 4 portions.

RUM TUM DITTY

- 1 boîte de Soupe aux Tomates Campbell's
- ½ livre de fromage râpé
- ¼ cuillerée à thé de moutarde en poudre
- 1 oeuf

Versez une boîte de Soupe aux Tomates Campbell's dans un bain-marie. Ajoutez le fromage râpé. Faites chauffer jusqu'à ce que le fromage soit entièrement fondu et mélangé avec la soupe. Retirez du feu. Ajoutez ¼ cuillerée à thé de moutarde en poudre et un oeuf quelque peu battu. Mélangez bien et servez chaud sur des biscuits secs ou des tranches de pain grillé. 4 portions.

CONSOMMÉ DE POULET, NOUILLES ET TOMATES

- 1 boîte de Soupe au Poulet aux Nouilles Campbell's
 - 1 boîte de Jus de Tomate Campbell's
- Mélangez la Soupe et le Jus de Tomate. Faites chauffer jusqu'au point d'ébullition et servez.

Campbell's



Cousez, cousez, bébé charmant
Mais n'oubliez pas votre soupe!
Campbell's est un plat succulent
La meilleur des soupes sans doute!



RECETTES

HAMBURGER À LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Prenez une livre de champignons frais; lavez-les, enlevez les queues et coupez-les en petits morceaux; puis faites-les sauter dans deux cuillerées à soupe de beurre (vous pouvez employer des champignons en boîtes). Quand ils sont bien dorés et tendres, saupoudrez-y trois cuillerées à soupe de farine en remuant constamment. Au fur et à mesure que le mélange épaisit, ajoutez-y graduellement une boîte de Consommé Campbell's et continuez la cuisson jusqu'à liaison parfaite, en remuant pour empêcher la formation de grumeaux. Versez sur des boulettes de Hamburger ou sur des biftecks grillés.

LÉGUMES SAUCE CRÈME

4 cuillerées à soupe de beurre
4 cuillerées à soupe de farine
2 tasses de lait
2 boîtes de Soupe aux Légumes Campbell's
1 cuillerée à thé de Sauce Worcestershire

Mélangez la farine dans le beurre fondu très chaud. Ajoutez le lait peu à peu et remuez jusqu'à ébullition et liaison parfaite. Puis faites cuire encore trois minutes environ, ajoutez la Soupe aux Légumes Campbell's et la Sauce Worcestershire. Servez chaud sur des tranches de pain grillé. 8 portions.

Campbell's



La faim m'appelle à son secours!
Avec Campbell's je viens toujours.
C'est là la soupe la meilleure,
On peut en manger à toute heure.

Campbell's

RECETTES

SAUCE AU POULET AVEC RIZ ET BISCUITS

- 1 boîte de Soupe au Poulet avec Riz Campbell's
- 1 tasse de lait
- 1 ½ cuillerée à soupe de farine
- Biscuits à la poudre à pâte

Délayez la farine dans le lait, puis ajoutez cela à la Soupe au Poulet avec Riz. Amenez lentement à ébullition et faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit liée. Disposez des biscuits fendus dans un plat à servir et versez la sauce au poulet par-dessus. Garnissez d'un brin de persil et servez chaud.

MACARONI ET TOMATES AU GRATIN

- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 3 tasses de macaroni cuit
- ½ tasse de lait
- 1 boîte de Soupe aux Tomates Campbell's
- ¼ tasse de fromage râpé

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez le macaroni cuit. Faites bien chauffer et puis ajoutez le lait. Faites cuire le macaroni dans le beurre et le lait jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé par le macaroni. Puis ajoutez la Soupe aux Tomates Campbell's dans laquelle on a fait fondre ½ tasse du fromage râpé. Saupoudrez le dessus du macaroni avec le quart de tasse du fromage râpé qui reste. Faites cuire au four ou sous le gril jusqu'à ce que le dessus soit bruni. 6-8 portions.



RECETTES

CASSEROLE ANGLAISE

Mélangez une boîte de Spaghetti Campbell's et une boîte de Soupe à la Queue de Boeuf Campbell's. Versez dans un plat-casserole graissé et saupoudrez sur le dessus une tasse de chapelure fraîche. Recouvrez de pointes de beurre et faites dorer au four chaud, à 425° F. pendant vingt-cinq minutes. 6 portions.

PURÉE MONGOLE

Mélangez une boîte de Soupe aux Pois Campbell's avec une boîte de Soupe aux Tomates Campbell's. En vous servant d'une boîte de soupe comme mesure, ajoutez une pleine boîte de lait. Faites chauffer, mais non bouillir.

SAUCISSE ET RIZ EN CASSEROLE

1 livre de viande de saucisse
3 tasses de riz cuit
1 boîte de Soupe aux Tomates Campbell's

Faites brunir 1 livre de viande de saucisse remuant constamment pour garder la viande séparée. Quand la viande est légèrement brunie, égouttez la graisse et ajoutez le riz cuit. Mettez le riz et la viande dans une casserole, versez dessus 1 boîte de Soupe aux Tomates Campbell's et faites cuire, couvert, au four modéré, 350° F., durant quarante minutes. 5-6 portions.