



Vert pour choisir local

Ingrédients en **vert** = cultivés ou produits localement



Beurre



Oignon



Purée de tomates



Lait



Pain de blé entier



Fromage

Célébrez les saisons avec les formes et les couleurs amusantes de la récolte.

Consultez notre menu pour plus d'idées d'accompagnement !

Fromage grillé et soupe à la tomate

Par Jenny & Rosie

Rendement : 50 portions

Portion : 4 oz (125 ml) de portions de trempette. Pour des portions de 8 oz (250 ml), doubler la recette de soupe.

Ingrédients

Pour la soupe à la tomate :

¼ tasse (60 ml)

2 grands

4 tasses (1 L)

1 c. à thé (5 ml)

3 c. à soupe (45 ml)

1 c. à soupe (15 ml)

½ c. à thé (2 ml)

1 × (2,84 L) boîte

Beurre

Oignons, hachés

Eau

Bicarbonate de soude

Sucre

Sel

Poivre noir moulu

Tomates concassées, ou 4 boîtes de conserve de 796 mL, ou 3 L de **purée de tomates** fraîches ou surgelées (décongelées)

Lait entier

5 tasses (1,25 L)

Pour le fromage grillé :

6-7 miches (100 tranches)

1 ½ tasse (750 ml)

Pain de blé entier

Beurre ramolli ou tartinable (mélanger 1 lb de beurre ramolli avec 2 tasses d'huile et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit pris)

8 tasses (800 g)

Cheddar râpé ou 12 tranches de vrai **cheddar**

Préparation

1. Chauffer le beurre dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter l'oignon et cuire, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit ramolli, environ 10 minutes.
2. Retirer le pot de la chaleur. Transférer les oignons dans un mélangeur, ajouter l'eau et mélanger jusqu'à consistance lisse.
3. Remettre le mélange d'oignon dans la même casserole. Ajouter le bicarbonate de soude, le sucre, le sel, le poivre noir et les tomates. Placer la casserole sur feu doux et laisser mijoter pendant environ 15 minutes.
4. Réchauffer légèrement le lait pour éviter de le séparer et le fouetter lentement dans la soupe. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Ne jamais faire bouillir la soupe après l'ajout du lait car cela peut provoquer la séparation du lait. Chauffer à 165 °F (74 °C), puis maintenir à une température d'au moins 140 °F (60 °C).
5. Chauffer le gril à 350 °F (175 °C) ou le four à 450 °F (230 °C).
6. Tartiner chaque tranche de pain de beurre. Déposer la moitié des tranches côté beurré vers le bas avec 2 c. à soupe de fromage généreux ou 2 tranches de fromage. Garnir de l'autre moitié des tranches de pain, côté beurré vers le haut.
7. **Pour le gril :** ajouter le fromage grillé et le retourner lorsqu'un côté est doré et faire dorer le deuxième côté. **Pour le four :** Cuire au four sur de grandes plaques de cuisson (12 par plaque) pendant environ 6 à 8 minutes, retourner et cuire encore 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Couper en deux.
8. Tenir dans un four chauffant à 170 °F (75 °C) ou dans une table à vapeur avec le couvercle fermé pour que l'humidité puisse s'échapper. Éviter de trop remplir la casserole car cela peut la rendre détremée.



Créez votre assiette !

Idees de garnitures, d'accompagnements et de bar à salade

Avec le service de plats à l'assiette, nous vous recommandons de servir la recette de base et d'offrir l'un des extras ou garnitures suivants sur le côté afin que chacun puisse personnaliser son repas à son goût.

- ★ **Pousses de pois**
- ★ **Carottes**
- ★ **Concombres**
- ★ **Patates douces**
- ★ **Brocoli**
- ★ **Chou-fleur**
- ★ **Soupes supplémentaires**

Barre de salade de fruits

Choisir parmi les fruits de saison ou servir des fruits surgelés ou importés en hiver. Les pommes sont disponibles toute l'année. Pour un bar à salade, fournir de petits bols ou des ramequins pour fruits pour contrôler la taille des portions et le rendre abordable.

- ★ **Pommes** - hachées et enrobées d'un filet de citron pour éviter le brunissement
- ★ **Poires** - hachées
- ★ **Pêches**
- ★ **Myrtilles**
- ★ **Framboises**
- ★ **Mûres**
- ★ **Fraises**
- ★ **Yaourt**
- ★ **Graines** ou **granola**
- ★ **Canneberges séchées, myrtilles séchées** ou **autres fruits secs**
- ★ Essayer les fruits importés tels que la mangue, les kiwis, les oranges, les raisins ou les caramboles

Conseils & astuces

Mesures de conversion

- 1 boîte de 2,84 L de tomates = environ 10 lb (4,54 kg) de tomates fraîches (ou 50 à 60 tomates entières moyennes)

Les restes

Les restes de soupe peuvent être congelés. Décongeler au réfrigérateur quelques jours à l'avance et porter à ébullition à feu doux. Assurer que la température interne atteigne 165 °F (74 °C).

Prendre de l'avance

Les sandwiches peuvent être préparés sur une plaque de cuisson bien à l'avance (même pendant la nuit). Couvrir et réfrigérer, mais ne pas cuire ni griller plus d'une heure avant de les servir.

Ajouter des légumes !

Ajouter des légumes hachés ou en purée comme la patate douce, la carotte, les pommes ou les pêches à l'étape 2. Avec l'ajout de fruits et de légumes sucrés, vous n'aurez probablement pas besoin d'ajouter de sucre. Vous pouvez également ajouter des haricots cuits en purée pour plus de crémeux.

Servez-le !

Pour servir rapidement et efficacement, répartir la soupe dans des bols à l'avance. Ceci est important avec les jeunes enfants car il a le temps de se refroidir un peu. Rappeler aux enfants de tester la température des aliments avec une gorgée avant de creuser est une excellente occasion d'enseignement.

Équipement

- Deux plats pour table à vapeur complètes de 4 po de profondeur
- 2-4 plaques de cuisson, selon la taille du four
- Mélangeur, robot culinaire ou mélangeur à immersion *

* Remarque : cette pièce d'équipement permet de gagner du temps dans de nombreuses recettes. Pour cette recette, sauter l'étape 2 et mélanger simplement la soupe à la fin pour utiliser un mélangeur à immersion.

Remarque des auteurs

"Offrir un sandwich au fromage grillé à tremper est une excellente façon d'encourager les enfants à essayer de nouvelles soupes ! Essayez un bar à soupe avec un choix de soupe aux tomates et un autre plat préféré, comme la soupe au poulet et aux nouilles."