

la famille
du lait

recettes
d'ici.com



SOUPES ET POTAGES

Soupe poulet et nouilles



15 min



15 min



4 portions

INGRÉDIENTS

- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 300 g (1/4 lb) de poitrine de poulet coupée en dés
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 10 ml (2 c. à thé) de gingembre frais haché
- 2 branches de céleri émincées
- 2 grosses carottes coupées en rondelles
- 1,25 L (5 tasses) de bouillon de poulet
- 125 ml (1/2 tasse) de petites nouilles à soupe
- 10 ml (2 c. à thé) de fécule de maïs
- 310 ml (1 1/4 tasse) de lait
- Sel et poivre du moulin
- 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de basilic frais, ciselé

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, à feu moyen-vif, faire fondre le beurre et y faire colorer les dés de poulet.
2. Ajouter l'oignon, l'ail, le gingembre, le céleri et les carottes et cuire 2 minutes.
3. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition. Incorporer les nouilles et laisser mijoter 5 minutes.
4. Délayer la fécule de maïs dans le lait et verser dans la casserole.
5. Laisser épaissir en remuant fréquemment. Saler, poivrer et ajouter le basilic.
6. Servir avec du pain de campagne tranché ou une baguette.