

Soupe de poulet aux légumes



Par temps froid, la soupe est toujours la meilleure option à manger. En plus de la nourriture, il réchauffe le corps et apporte une sensation de plus de détente.

Comme vous le verrez, il s'agit d'une recette relativement simple et peu coûteuse. La plupart des ingrédients que vous devriez avoir à la maison.

Ingrédients

- 2 poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées en cubes ;
- 1 oignon moyen, haché ;
- 2 carottes, pelées et tranchées ;
- 2 branches de céleri, hachées ;
- 2 gousses d'ail, hachées ;
- 1 pomme de terre moyenne, pelée et coupée en dés ;
- 1 tasse de petits pois surgelés ;
- 6 tasses de bouillon de poulet ;
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ;
- 1 cuillère à café de thym séché ;
- 1 feuille de laurier ;
- Sel et poivre au goût ;
- Persil haché pour garnir.

Méthode de préparation

Braser le poulet : Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les cubes de poulet et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retirez le poulet de la poêle et réservez.

Sauter les légumes : Dans la même poêle, ajouter l'oignon, l'ail, les carottes et le céleri. Faire revenir quelques minutes jusqu'à ce que les légumes soient légèrement ramollis.

Ajout du bouillon et de l'assaisonnement : Remettez le poulet dans la poêle et ajoutez le bouillon de poulet, le thym séché et la feuille de laurier. Assaisonner avec du sel et du poivre au goût.

Cuisson : Portez la soupe à ébullition, puis réduisez le feu à moyen-doux. Cuire environ 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Ajout de petits pois et de pommes de terre : Ajoutez les petits pois et les cubes de pommes de terre surgelés à la soupe. Cuire encore 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les pois et les pommes de terre soient bien cuits.

Ajuster la saveur : Goûtez la soupe et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire en retirant la feuille de laurier.

Il est temps de servir la soupe

Retirez la feuille de laurier et jetez-la.

Servez la soupe chaude dans des bols individuels, parsemée de persil haché.

Cette soupe au poulet et aux légumes est parfaite pour se réchauffer lors des froides journées



d'hiver. La combinaison de poulet succulent, de légumes assortis et de bouillon de poulet aromatique crée un plat délicieusement réconfortant. À déguster avec du pain frais ou du pain grillé pour un repas complet et convivial.

Tutoriel vidéo sur la soupe au poulet

[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)