

# Soupe au poulet et au gnocchis

- La meilleure recette de soupe au poulet et aux gnocchis!



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
20 MIN

TEMPS TOTAL  
30 MIN

PORTIONS  
6-8

## Ingrédients :

- 1 lb (453 g) de poitrines de poulet, cuite et effilochée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1/4 de tasse (65 ml) de farine tout usage
- 1 petit oignon haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 6 tasses (1500 ml) de **bouillon de poulet**
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de carottes râpées
- 2 cuillères à thé de persil frais ou haché
- Sel et poivre au goût
- 1 lb (453 g) de mini gnocchi de pommes de terre
- 1 tasse (250 ml) d'épinards hachés

## Préparation :

1. Dans un grand chaudron, faites fondre le beurre et l'huile d'olive ensemble.
2. Ajouter les oignons, les carottes et l'ail et faire cuire jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides.
3. Ajouter la farine, fouetter et laisser cuire pendant 1 minute.
4. Ajouter tranquillement le bouillon de poulet et laisser mijoter jusqu'à épaississement.
5. Pendant ce temps, faites cuire les gnocchis selon les instructions du paquet, égoutter et mettre de côté.
6. Ajouter le lait dans le mélange de bouillons, porter à ébullition, ajouter les assaisonnements.
7. Réduire le feu et ajouter les gnocchis, épinards et morceaux de poulet en laissant mijoter pendant 5 à 10 minutes ou jusque ça soit chaud et suffisamment épais.
8. Bon appétit!

“ *C'est vraiment une super de bonne soupe-repas, chaude et parfaite pour l'automne qui s'en vient... J'adore!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)