

# zeste

## Soupe poulet et nouilles réconfortante

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (3) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **35 min**

Préparation **5 min**

Cuisson **30 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 oignon, haché finement

2 gousses d'ail, hachées finement

750 ml (3 tasses) de légumes à soupe surgelés, décongelés (dés de céleris, de carottes et de poivrons)

375 ml (1 1/2 tasses) de restant de poulet cuit, haché grossièrement

750 ml (3 tasses) de nouilles aux oeufs

65 ml (1/4 tasse) de persil, haché finement

2 L (8 tasses) de bouillon de poulet maison

Sel et poivre

### Préparation

1. Dans une grande casserole, ajouter un filet d'huile d'olive. À feu moyen, faire revenir l'oignon, l'ail et les légumes à soupe, 3-4 minutes.
2. Ajouter le poulet et le bouillon, saler, poivrer et porter à ébullition. Baisser le feu à moyen-doux et laisser mijoter 20 minutes.
3. Ajouter les pâtes et cuire quelques minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.
4. Parsemer de persil. Rectifier l'assaisonnement et servir.

PUBLICITÉ