

Soupe au poulet et nouilles

- La soupe au poulet et nouilles la plus facile à faire (20 minutes!)



Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de morceaux de poulet (2 poitrines cuites et coupées)
- 2 cannes (900 ml) de **bouillon de poulet**
- 2 tasses (500 ml) d'eau
- 2 tasses (500 ml) de carottes coupées en dés
- 2 tasses (500 ml) de céleri coupées en dés
- 1/2 oignon coupé finement
- 1 cuillère à thé de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à thé d'ail émincée
- sel et poivre (au goût)
- 1 tasse (250 ml) de nouille aux œufs
- Huile d'olive

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, faites chauffer un peu d'huile d'olive. Ajouter les carottes, céleris et oignon. Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (3 à 4 minutes).
2. Ajouter le bouillon de poulet, l'eau et les assaisonnements. Porter à ébullition.
3. Ajouter les morceaux de poulet et les pâtes. Faites cuire un autre 10 minutes.
4. Retirer la feuille de laurier.
5. Et voilà!

“ *Préparez vous une bonne soupe repas très goûteuse en 20 minutes chrono! Très bon et facile :)*

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