

Soupe au poulet et nouilles avec fines herbes et citron

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

35 MIN

PORTION

4[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1/2 tasse nouilles aux œufs, non cuites
- 2 (250 g / 8 oz) poitrines de poulet sans peau et désossées
- 2/3 boîte (600 mL) Bouillon de poulet Prêt à utiliser 30 % moins de sodium, de CAMPBELL'S®
- 1 tasse céleri, tranché fin
- 1 tasse carottes, coupées en demi-lunes
- 2 c. à s. jus de citron
- 1 gousse ail, hachée fin
- 1/4 c. à t. feuilles d'origan séchées, broyées
- 1 c. à s. persil fraîchement haché

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Cuire les nouilles selon le mode d'emploi figurant sur l'emballage, dans de l'eau salée, jusqu'à ce qu'elles soient mi-tendres (al dente). Égoutter et mettre de côté

- 2.** Cuire le poulet, à feu mi-vif, dans une casserole à fond épais légèrement huilée, jusqu'à ce qu'il soit bruni. Retirer le poulet. Ajouter le bouillon de poulet, le céleri et les carottes, puis amener à ébullition. Couper le poulet en dés.
 - 3.** Incorporer le poulet, les nouilles, le jus de citron, l'ail et les feuilles d'origan. Baisser le feu à « doux ».
 - 4.** Laisser mijoter pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit en remuant de temps à autre. Incorporer le persil et servir.
-

Conseils et Recettes

Les nouilles aux œufs sont offertes dans des formes variées, des nouilles frisées de taille moyenne jusqu'aux nouilles plates de taille large. Chaque type de nouilles donne à la recette un attrait particulier. En prime, les nouilles cuisent rapidement. Idéal, lorsque vous êtes pressé.

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.