

metro



Soupe pâtes et poulet

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 12 Votes



Sans Lactose

6	0:15	0:30	0:45
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 X 284 ml Bouillon de poulet condensé, en conserve
(2 X 10 oz)

2 X 284 ml Eau
(2 X 10 oz)

60 ml Céleri, haché
(1/4 tasse)

60 ml Carotte râpée, hachée
(1/4 tasse)

15 ml Oignon, haché finement
(1 c. à soupe)

15 ml Basilic frais, haché
(1 c. à soupe)

250 ml Nouilles aux oeufs, cuites
(1 tasse)

Préparation

Dans une grande casserole, mettre le bouillon de poulet, l'eau, le céleri, la carotte, l'oignon et le basilic.

À feu moyen, amener à ébullition en brassant constamment.

Réduire le feu. Couvrir et cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce les légumes soient tendres.

Ajouter le poulet et les nouilles aux oeufs. Servir chaud.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

500 ml Poulet cuit, en lanières
(2 tasses)

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
