

Soupe Repas de Poulet aux Vermicelles

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	400g
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- CAROTTE(S)	4-5
- OIGNON(S)	1 gros
- BOUILLON DE LÉGUMES	2,2 litres (3 cubes)
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 6 minutes sous un film alimentaire au micro-onde. Réservez.
- Emincez l'oignon et les poireaux en julienne.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon et les poireaux. Ajoutez les carottes précuites. Remuez bien, salez et poivrez.
- Mouillez ensuite avec la moitié du bouillon et portez à ébullition.
- Poivrez les blancs de poulet puis faites-les cuire à la vapeur du potage (dans une passoire suspendue) pendant 20 minutes.
- Coupez ensuite le poulet en lamelles et introduisez-les dans le potage. Ajoutez le reste du bouillon et poursuivez la cuisson encore 10 minutes.
- Ajoutez alors le concentré de tomates et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez accompagné de gruyère râpé.

