

SOUPE CHUNKY À LA DINDE

Ingrédients : pour 4 portions

- 6 tasses (1,5 L) ou un peu plus de bouillon de dinde (ou de poulet)
- 1 branche de céleri en fines tranches
- 1 carotte en fines rondelles
- 1 panais en fines rondelles
- ¼ tasse (40 g) de rutabaga haché finement
- 2-3 gousses d'ail, hachées finement
- Une pincée de piment de Cayenne
- Sel et poivre
- 1 ¼ tasse (75 g) de nouilles (style No Yolk, aux blancs d'œufs) ou autres nouilles de votre choix
- 1 tasse (160 g) de dinde (ou poulet) hachée en petits morceaux
- 1-2 oignons verts hachés finement

Préparation :

1. Dans une grande casserole, mélanger le bouillon, la carotte, le céleri, le panais et le rutabaga. Ajouter la pincée de Cayenne. Poivrer généreusement et saler. Porter à ébullition à feu vif.
2. Ajouter les nouilles et cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*.
3. Ajouter le poulet, et les oignons verts. Ajuster les assaisonnements au goût. (Si nécessaire, ajoutez un peu de bouillon supplémentaire en fin de cuisson)

Note : se conserve 3 jours au réfrigérateur ou 2 mois au congélateur.

Conseil : si la soupe est consommée dans les jours suivant sa préparation, les pâtes auront tendance à boire le bouillon ; prévoir alors du bouillon supplémentaire à ajouter à la soupe.

Source : déclinaison d'une recette de Cuisine futée, Parents pressés

<http://cuisinefuteeparentspresses.telequebec.tv/recettes/117/soupe-chunky-au-poulet>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 24 mai 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/05/soupe-chunky-la-dinde.html>