

## SOUPE AUX LÉGUMES ET AUX NOUILLES 2

**Ingrédients :** pour 6 portions

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- ¼ tasse /21 g de poireau haché
- 2-3 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 1 carotte moyenne hachée en dés
- 1 branche de céleri, hachée en dés
- Sel et poivre
- 1 tasse/106 g de haricots verts en tronçons d'environ 1 po/5 cm
- 6 tasses (1.5 L) de bouillon poulet chaud
- ½ tasse (125 ml) de passata ou de soupe condensée aux tomates
- ¼ tasse (45 g) de petites pâtes à soupe (j'avais des étoiles, mais ce pourrait être des nouilles alphabet, ou autres petites nouilles à soupe)
- Herbes salées au goût (facultatif)
- Une petite poignée de persil plat ainsi que de ciboulette, les deux hachés

**Préparation :**

1. Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen doux; y faire revenir l'oignon et le poireau durant quelques minutes pour les ramollir.
2. Ajouter l'ail, les carottes et le céleri et bien mélanger pour enrober d'huile, cuire 1-2 minutes en continuant de mélanger.
3. Saler et poivrer et mélanger de nouveau.
4. Verser le bouillon, la soupe aux tomates ou la passata, et les haricots verts. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 15 minutes à couvert.
5. Ajouter les nouilles à soupe, et poursuivre la cuisson pendant 8-10 minutes jusqu'à ce que les nouilles soient cuites.
6. Ajouter les herbes salées ainsi que le persil et la ciboulette fraîche. Si nécessaire, rectifier l'assaisonnement et servir.

**Source :** inspiration de ma bonne amie Annlou

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 24 février 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/02/soupe-aux-legumes-et-aux-nouilles-2.html>