

Soupe onctueuse au poulet et pâte feuilletée (mijoteuse)

Pour 4 personnes:

- 2 poitrines de poulet
- Sel et poivre du moulin
- 1 oignon, haché finement
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1 branche de thym frais
- 1 branche de romarin frais
- 1/2 c. à thé de thym séché
- 1/2 c. à thé de romarin séché
- 32 oz de bouillon de poulet
- 1 grosse pomme de terre Russet, coupée en dés
- 3 tasses de pois et de maïs mélangés, surgelés
- 1 carotte, coupée en dés
- 2 c. à table de farine
- 1 à 1 1/2 tasse de mélange laitier 5% ou de crème à cuisson 15%
- 3 c. à table de fécule de maïs
- Persil frais, haché
- 2 feuilles de pâte feuilletée maison ou du commerce

Déposer les poitrines de poulet dans la mijoteuse. Saler et poivrer. Ajouter l'oignon, l'ail, le thym frais, le romarin frais, le thym séché, le romarin séché, le bouillon de poulet, la pomme de terre, les pois et le maïs et la carotte. Couvrir et cuire à "HIGH" pendant 3 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et tendre.

Retirer les poitrines de poulet, le thym et le romarin frais de la mijoteuse. Effiloche les poitrines de poulet et les remettre dans la mijoteuse. Mélanger la farine avec le mélange laitier ou la crème. Verser dans la mijoteuse et bien mélanger. Mélanger la fécule avec 3 c. à table d'eau. Verser dans la mijoteuse et bien mélanger. Continuer de cuire à "HIGH", sans couvercle, en mélangeant pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange soit bien épais et crémeux. Saler et poivrer au goût. Si la soupe semble trop épaisse, ajouter du mélange laitier ou de la crème.

Pendant ce temps, découper la pâte feuilletée en forme amusante, selon votre envie. Cuire au four à 400 F, sur une plaque tapissée de papier parchemin, pendant environ 10-15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien gonflées et dorées.

Servir la soupe, avec le persil frais et les pâtes feuilletées.

(Source: Kat - Douceurs au palais - inspirée de: Pinterest - [pinch of yum](#))