

SOUPE AU POULET ET LÉGUMES

Ingrédients : pour 4-6 portions

- 6 tranches de bacon coupées en gros morceaux
- 1 oignon haché
- 1 branche de céleri émincée
- 2 carottes coupées en dés
- 2 panais coupés en dés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1/3 tasse (43 g) de navet en petits dés
- 6 tasses (1,5 L) de bouillon de poulet
- 2 pommes de terre moyennes pelées et coupées en dés
- Sel et poivre au goût
- 2 tasses (208 g) de poulet cuit effiloché
- 4 c. à soupe (60 ml) de persil plat haché

Préparation :

- Dans une casserole, cuire le bacon à feu moyen jusqu'à croustillant. Égoutter et déposer sur du papier absorbant. Réserver.
- Dans la casserole, garder 2-3 c. à soupe du gras du bacon. Retirer le reste.
- Dans la casserole, faire revenir l'oignon, le céleri, les carottes, les panais, le navet et l'ail durant 2 à 3 minutes.
- Verser le bouillon et porter à ébullition.
- Ajouter les pommes de terre et assaisonner. Couvrir et laisser mijoter à feu doux-moyen de 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Incorporer le poulet et le persil. Prolonger la cuisson de 2-3 minutes.
- Ajouter le bacon émietté et mélanger.
- Servir.

Source : déclinaison d'une recette Pratico pratiques Cuisine

<http://www.pratico-pratiques.com/cuisine-et-nutrition/recettes/soupe-au-poulet-et-legumes-du-jardin/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 10 février 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/02/soupe-au-poulet-et-legumes.html>