

## SOUPE CRÉMEUSE AU POULET ET AUX CHAMPIGNONS

**Ingrédients:** pour environ 6 portions

- Un peu plus d'½ lb (250 g) de chair de cuisse de poulet (environ 1 cuisse entière), sans la peau
- Un peu plus d'½ lb (250 g) de petits champignons (*mis 2 barquettes/454 g de champignons de Paris*), coupés en fines lamelles
- 1 oignon, émincé finement
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 carottes, coupées en petits morceaux
- 2 branches de céleri, coupées en petits morceaux
- ¼ tasse (21 g) de poireau haché (*mon ajout*)
- 1 c. à thé (5 ml) de thym séché
- ¼ tasse (35 g) de farine
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet (ou eau + 1 cube de bouillon déshydraté)
- 1 feuille de laurier
- ½ tasse (125 ml) de mélange lait entier/crème fraîche (moitié/moitié) (*J'ai utilisé un mélange laitier 5% m.g à cuisson*)
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil ciselé
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (15 g) de beurre
- *Sel de champignons au goût (mon ajout/si vous avez mais c'est facultatif)*
- Poivre

### Préparation:

1. Si vous pouvez désosser votre cuisse de poulet, faites-le puis coupez en petits morceaux. Sinon, faites chauffer l'huile d'olive dans une grande marmite et y faites cuire la cuisse de poulet, à feu moyen, en remuant pour pas qu'elle colle. Salez et poivrez. (*J'ai salé et poivré puis fait saisir entière dans un peu d'huile d'olive jusqu'à coloration. J'ai ajouté de l'eau pour couvrir et porté à ébullition. J'ai baissé le feu et laissé mijoter une quarantaine de minutes.*)
2. Retirez et laissez tiédir avant de détacher la chair en morceaux pas trop grands. Réservez dans un plat. (*J'ai aussi filtré et dégraissé le bouillon obtenu que j'ai utilisé pour la soupe*)
3. Dans la même marmite, faites chauffer le beurre puis ajoutez les champignons. Les sautez environ deux minutes. Ajoutez l'oignon et le poireau et poursuivez la cuisson deux autres minutes
4. Ajoutez les carottes, le céleri et l'ail. Couvrez et cuire à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 5 à 10 minutes). Ajoutez le thym.
5. Ajoutez la farine et mélangez pendant une minute.

6. Verser le bouillon tout en mélangeant, ainsi que le poulet émietté et la feuille de laurier. Mélanger constamment environ 5 minutes. La préparation épaissira légèrement avec la farine.
7. Ajouter le mélange lait/crème et cuire encore 2 minutes. Saler et poivrer.
8. Si la soupe est trop épaisse, ajouter encore un peu de lait/crème et bouillon.
9. Parsemer de persil ciselé et servir immédiatement.

Source : déclinaison d'une recette de « Djoudjou se met aux fourneaux »

<https://djoudjousemetauxfourneaux.wordpress.com/2015/10/21/soupe-cremeuse-aux-poulet-et-champignons/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le 16 octobre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/10/soupe-cremeuse-au-poulet-et-aux.html>