

SOUPE CRÉMEUSE AU POULET



454 g (1 lb) de poitrines de poulet, désossées et sans la peau, coupées en dés
2 c. à soupe d'huile d'olive
227 g (8 oz) de petits champignons blancs, coupés en quartiers
1 poivron rouge, coupé en dés
1 petit blanc de poireau, émincé
3 c. à soupe de beurre
6 c. à soupe de farine
1/2 c. à thé de graines de céleri
1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet
1 tasse de crème 15 % à cuisson
Sel et poivre

-Dans une grande casserole, dorer le poulet dans l'huile. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.

-Dans la même casserole, dorer les légumes dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saupoudrer la farine et les graines de céleri. Cuire 1 minute en remuant. Ajouter le bouillon en fouettant et porter à ébullition en remuant continuellement. Remettre le poulet dans la casserole et ajouter la crème. Laisser mijoter doucement environ 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Ricardo)