

SOUPE TOMATES ET NOUILLES



Ingrédients :

6 tasses de bouillon poulet
1 tasse de jus de tomates
1 boîte de 10 oz de soupe aux tomates
1 oignon haché
2 carottes en dés
2 branches de céleri en dés
2 feuilles de laurier
Sel et poivre
 $\frac{3}{4}$ à 1 tasse de nouilles crues (mis des pâtes en étoiles)

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans un chaudron.

Laisser mijoter pendant environ 45 minutes.

Ajouter les nouilles, poursuivre la cuisson environ 10-15 minutes.

Note du chef Donalda : *J'ai utilisé du jus de légumes. J'ai mis 3/4 de tasse de pâtes en étoiles. J'ai ajouté du maïs en grains et des graines de céleri.*