

Soupe-repas aux légumes

Donne 8 portions

Préparation et cuisson : 1 h 15

- 2 litres de bouillon de poulet
- 1 tasse de carotte en petits dés
- 1 tasse de céleri en petits dés
- 1 tasse d'oignon haché
- 1 tasse de navet (rutabaga) en petits dés
- 1 tasse de poulet cuit haché
- 1 conserve de 284 ml de soupe crème de tomate
- ½ tasse de pâtes courtes
- 1 gousse d'ail haché
- 1 c. à soupe de fines herbes séchées
- Sel et poivre
- 1 c. à soupe d'huile

Faire chauffer la casserole avec l'huile. Faire cuire les légumes quelques minutes. Ajouter l'ail, le bouillon de poulet et les fines herbes. Cuire pendant 45 minutes à feu moyen. Ajouter le poulet, la crème de tomate et les pâtes courtes 5 minutes avant la fin de la cuisson. Saler et poivrer au goût.

Variantes : On peut ajouter des petits pois congelés en même temps que le poulet ou encore remplacer la crème de tomate par 1 tasse de tomates fraîches en dés.