

Soupe au poulet et riz

- La meilleure recette de soupe au poulet et riz (Très facile!)



PRÉPARATION
15 MIN

CUISON
30 MIN

TEMPS TOTAL
45 MIN

PORTIONS
6

CALORIES
332

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 oignon jaune haché
- 3 grosses carottes coupées en dés
- 1 branche de céleri coupé en dés
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 cuillère à thé de persil séché
- 1/2 cuillère à thé de thym séché
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/8 de cuillère à thé de poivre
- 5 tasses (1250 ml) de bouillon de poulet faible en sodium
- 2 poitrines de poulet
- 1 tasse (250 ml) de riz
- 1 tasse (250 ml) de lait évaporé Carnation

Préparation :

1. Dans un gros chaudron, faites chauffer l'huile à feu moyen élevé.
2. Ajouter les oignons, carottes et céleri. Faites cuire pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient dorés.
3. Ajouter l'ail, le persil et le thym. Faites cuire pendant 1 minute.
4. Ajouter le sel, poivre, bouillon, poulet et riz.
5. Porter à ébullition, puis réduire, couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes en mélangeant de temps en temps.
6. Retirer les poitrines de poulet, effiloche, puis remettre dans la soupe.

7. Ajouter le lait évaporé. Mélanger.
8. Faites chauffer quelques minutes.
9. Servir!
10. Se conserve bien au congélateur.

“

*Voici une recette de soupe qui est très savoureuse, nourrissante et très rapide à préparer :)
Pour les repas pressés!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)