

Minestrone blanc au poulet rôti

TEMPS DE PRÉP

15 MIN

TEMPS TOTAL

1 H

PORTION

10[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 boîtes soupe condensée Crème de céleri, de CAMPBELL'S®
- 2 cuisses de poulet rôti, désossées, la peau enlevée et effilochées
- 2 oz pancetta ou bacon, haché
- 1 c. à s. huile d'olive
- 1 poireau moyen, parties blanches et vert pâle seulement, coupé en petits dés
- 1 c. à s. romarin, haché
- 1 c. à s. sauge, hachée
- 1 c. à t. menthe, hachée
- 1 pomme de terre moyenne, pelée et coupée en dés de ½ po
- 1 petit navet ciré, pelé et coupé en dés de ½ po
- 2 petits panais, pelés et coupés en dés de ½ po
- 1 tasse champignons de Paris ou creminis, hachés
- 1 tasse petites pâtes à soupe, comme des digitalis ou des macaronis, cuites
- 1 tasse épinards, hachés

Copeaux de parmesan pour la garniture (facultatif)

Pesto au basilic pour la garniture (facultatif)

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Dans un faitout à fond épais, chauffer l'huile à feu moyen et faire sauter le bacon ou la pancetta pendant 4 minutes, puis ajouter le poireau et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre.
2. Ajouter les champignons, la sauge, le romarin et la menthe, et cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient tendres et que les fines herbes dégagent leurs arômes. Ajouter la pomme de terre, le panais et le navet, et faire sauter de 3 à 4 minutes.
3. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Réduire le feu et faire mijoter, à couvert, jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 30 minutes.
4. Retirer du feu et donner 3 ou 4 coups rapides (1 seconde) de mélangeur à main pour épaissir légèrement la soupe. Incorporer le poulet, les épinards et le parmesan.
5. Mettre deux cuillerées de pâtes dans chaque bol et les couvrir de soupe chaude.

Conseils et Recettes

- *Pour enrichir la saveur, ajoutez une cuillère à thé de parmesan à chaque bol de soupe.*
- *Déposez une cuillère à thé de pesto au fond de chaque bol à soupe avant d'y verser la soupe.*

Avez-vous cuisiné cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.