

# Soupe aux restes de dinde (Touski)

- La recette parfaite de soupe touski avec les restants de dinde...



## Ingrédients :

- 3 litres de **bouillon de poulet**
- 1 tasse (250 ml) de pâtes (macaroni, alphabets, etc.)
- 3 carottes pelées et coupées en dés
- 1 branche de céleri
- 1 oignon coupé finement
- 1 gousse d'ail haché
- 2 tasses (500 ml) de dinde ou de poulet désossé et déjà cuit
- Des herbes salées
- Thym frais
- Piment fort (optionnel)

## Préparation :

1. Dans un grand chaudron, verser le bouillon de poulet et porter à ébullition. Baisser à feu doux.
2. Ajouter les carottes, oignons, céleris et les herbes. Faites mijoter pendant une dizaine de minutes.
3. Ajouter les pâtes et 3 minutes plus tard ajouter la volaille.
4. Au bout de 5 minutes, rectifier votre assaisonnement et servir.
5. Se congèle très bien et se manger comme soupe-repas.

“

*Par chez nous, on appelle ça une soupe touski (tout ce qui reste)... Au lieu de regarder votre dinde (ou votre poulet) se perdre au frigo en espérant que quelqu'un la mange, préparez une délicieuse soupe que vous pourrez faire congeler. C'est simple et économique :)*

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