

Soupe au poulet et tortellini à la mijoteuse

- Une excellente soupe-repas au poulet et tortellini dans la mijoteuse!



Ingrédients :

- 1 lb et demi de poitrines de poulet
- 3 carottes de taille moyenne coupées en dés
- 3 branches de céleri
- 1 oignon de taille moyenne coupé en dés
- 3 gousses d'ail
- 6 tasses (1500 ml) de **bouillon de poulet**
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à thé d'épices italiennes
- 2 tasses (500 ml) de tortellini au fromage (déjà cuit et gelé)
- Persil frais
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Ajouter tous les ingrédients à la mijoteuse sauf les tortellinis.
2. Faites cuire à LOW pendant 6 heures.
3. Retirer le poulet de la mijoteuse. Effilochez ou coupez en petits cubes. Remettez à la mijoteuse.
4. Ajoutez les tortellinis et faites cuire un autre 15 minutes. Juste assez pour les chauffer, car ils sont déjà cuits.
5. Retirer les feuilles de laurier. Assaisonnez de sel et de poivre.
6. Servir avec du persil frais.

b. servir avec du persil frais.

“ *Une soupe qui est vraiment nourrissante, santé et incroyablement facile à réaliser!*

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