

Soupe aux patates et poulet dans la mijoteuse

- Une soupe-repas de patates et de poulet dans la mijoteuse (vraiment facile à faire!)



Ingrédients :

- 4 tranches de bacon coupées en carrés
- 1 gros oignon coupé
- 3 gousses d'ail émincé
- 3 lb (1.35 kg) de pommes de terre, pelées en tranchée mince
- 1 lb et demi (0.68 kg) de poitrines de poulet désossé
- 2 tasses (500 ml) de carottes coupées en dés
- 2 tasses (500 ml) de céleri coupées en dés
- 8 tasses (2000 ml) de **bouillon de poulet**
- 1 cuillère à thé de thym séché
- 1/3 de tasse (85 ml) de persil frais coupé
- Sel et poivre du moulin
- (optionnel) fromage pour la garniture

Préparation :

1. Dans une casserole, à feu moyen, faites cuire le bacon. Puis ajouter les oignons et l'ail. Faire sauter pendant 3 à 4 minutes.
2. Verser dans la mijoteuse.
3. Placez les poitrines de poulet par dessus.
4. Ajouter les patates, carottes, céleris, bouillon de poulet, thym, sel et poivre.
5. Faire cuire à HIGH pendant 8 heures.

6. Vérifier votre poulet après 6 heures. Certaines mijoteuses sont plus puissantes et vous ne voulez pas faire trop cuire le poulet.
7. Bien mélanger afin de faire briser les pommes de terre.
8. Effiloche ou trancher le poulet.
9. Servir chaud et garnir de fromage ou de croûtons!

“ *C'est une recette de soupe-repas vraiment savoureuse qui va vous donner entre 6 à 8 portions... Je dis ça de même, mais ça s'amène bien dans un lunch pour dîner*
:)

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

