

metro



Soupe à la dinde et aux vermicelles de riz

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

 Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:50 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Huile d'olive extra vierge
(2 c. à soupe)

1 Gros poivron, épépiné, haché grossièrement

30 ml Ail, haché finement
(2 c. à soupe)

15 ml Paprika
(1 c. à soupe)

3 Tomates italiennes, coupées en dés

500 ml Restes de dinde, en petits morceaux
(2 tasses)

1 1/2 l Bouillon de poulet
(6 tasses)

Préparation

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif et faire revenir le poivron, l'ail et le paprika, 3 minutes.

Ajouter les tomates et poursuivre la cuisson en y incorporant les restes de dinde, le bouillon de poulet. Laisser mijoter 15 minutes à couvert. Ajouter les vermicelles et faire cuire 3 minutes.

Ajouter un peu d'eau ou de bouillon pour obtenir la consistance désirée.

Ajouter les épinards, assaisonner et servir. Ajouter la crème sure et les oignons verts lorsque la soupe est versée dans les bols.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

115 g Vermicelle de riz séché
(1/4 lb)

500 ml Jeunes épinards
(2 tasses)

Au goût, sel, poivre

125 ml Crème sure
(1/2 tasse)

4 Oignons verts, tranchés en diagonale

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
