

metro

Soupe au poulet thaï et riz

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 1 Vote



6 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

120 g	Mélange pour soupe poulet thaï et riz
900 ml	Bouillon de poulet prêt à utiliser Campbell
150 g	Poitrine de poulet désossée sans peau, coupée en lanières
113 g	Champignon, tranchés
160 ml (2/3 tasse)	Lait de coco
25 ml (1 1/2 c. à soupe)	Jus de lime

Préparation

Sortir le sachet de poudre de poisson du mélange pour soupe.

Mettre la poudre de poisson, le reste du mélange pour soupe, le bouillon, le poulet, les champignons et le lait de coco dans une casserole moyenne. Remuer.

Porter à ébullition.

Réduire le feu et laisser mijoter, à couvert, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

Incorporer le jus de lime et servir.

Conseil:

Garnir d'arachides hachées et de coriandre fraîche.

Pour une teneur moins élevée en sodium, utilisez le bouillon de poulet avec 30 % moins de sodium de Campbell.

Source : Campbell

Mentions légales

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.
