



5 15

Soupe poulet et nouilles à la mijoteuse

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

4 heures 30 minutes
à faible intensité
(mijoteuse)

Information nutritionnelle

Par portion: calories 216; protéines 27 g; matières grasses 2 g; glucides 8 g; fibres 4 g; fer 2 mg; calcium 54 mg; sodium 689 mg

Oubliez les soupes poulet et nouilles déjà préparées et faites vos propres provisions en quelques étapes faciles grâce à cette recette à la mijoteuse.

Ingrédients



Carottes 2, coupées en dés



Céleri 2 branches, coupées en dés



Bouillon de poulet 1,5 litre (6 tasses)



Cubes de poulet 500 ml (2 tasses)



Nouille à soupe 250 ml (1 tasse)

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 1 oignon coupé en dés

Facultatif:

- 1 tige de thym
- 1 feuille de laurier

Préparation

- 1 Dans la mijoteuse, déposer les carottes, le céleri, le bouillon de poulet, le poulet, l'oignon et, si désiré, le thym et la feuille de laurier. Saler, poivrer et remuer.
- 2 Couvrir et cuire de 4 à 5 heures à faible intensité.
- 3 Ajouter les nouilles. Couvrir et prolonger la cuisson de 30 minutes.