

Soupe à la perdrix



Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Quantité : 4 personnes

Ingrédients

- 1 perdrix entière bouillie
- 2 tasses de bouillon de cuisson de la perdrix filtré
- 1 oignon émincé
- 2 tasses eau
- 1 carotte émincée
- 1 gousse d'ail émincée
- 4 c. à thé bouillon de poulet en poudre
- 1 branche céleri émincée
- Sel et poivre (au goût)

Étapes

#1

Une fois bouillie, défaire la perdrix en morceaux.

#2

Faire revenir les légumes dans un peu d'huile.

#3

Ajouter l'eau et le bouillon de perdrix.

#4

Ajouter la base de poulet ainsi que le sel et le poivre.

#5

Laisser mijoter environ 45 minutes.

Notes

Source: www.recettes.qc.ca