



## ***Soupe au poulet et riz réconfortante***

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- 1 filet d'huile végétale
- 1 oignon jaune, haché
- 2 tasses de carottes, coupées en demi rondelle
- 2 tasses de céleri, coupé en cube
- 3 gousses ail, hachées
- 2 c. table origan
- 1 c. table de thym
- Sel et poivre
- 9-11 tasses de bouillon\*
- 1 tasse de riz jasmin
- 2 grosses poitrines de poulet
- 2 tasses de feuilles de bébé épinards, tassées

Garnitures optionnelles : huile épicée, croûtons, parmesan râpé

\*selon votre préférence de consistance

## Préparation

---

1. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen vif.
2. Faire revenir l'oignon pendant 3 minutes.
3. Ajouter l'ail, les carottes et les morceaux de céleri.

4. Faire revenir pendant 5 minutes. Saler et poivrer.
5. Ajouter le l'origan, le thym, le bouillon, les poitrines de poulet et le riz.
6. Porter à ébullition et réduire le feu à moyen.
7. Laisser mijoter pendant 30 minutes en brassant à quelques reprises.
8. Sortir les poitrines de poulet et les couper en morceaux ou l'effilocheur selon votre préférence.
9. Remettre le poulet dans la soupe. Ajouter les épinards et laisser cuire 2-3 minutes.
10. Rectifier l'assaisonnement.
11. Servir au goût avec des croûtons, de l'huile épicée ou/et du parmesan râpé.