Soupe poulet et nouilles à la mijoteuse

RECETTES – MIJOTEUSE – REPAS – SOUPES/POTAGES – THÉMATIQUES – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 ½ livre de poitrine de poulet (approximativement 3 poitrines)
- 2 tasses de carottes (500 ml), épluchées et coupées en petits dés
- 1 tasse (250 ml) de céleri, coupé en petits dés
- 4 gousses d’ail, hachées
- 1 oignon jaune, haché
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. thé (5 ml) de thym séché
- 9 tasses (2250 ml) de bouillon de poulet
- Sel et poivre
- 2 tasses (500 ml) de pâtes aux œufs, pas cuites
- 2 c. table (30 ml) de jus de citron
- 1 petite poignée de persil, haché

Préparation

1. Saler et poivrer les poitrines de poulet des deux côtés.
2. Les déposer dans la mijoteuse.
3. Ajouter les carottes, le céleri, l’ail, l’oignon, les épices et le bouillon.
4. Cuire à LOW pendant 7-8 heures ou à High pendant 4 heures.
5. Lorsque le tout est cuit, défaire le poulet à l’aide d’une fourchette et ajouter les pâtes, le citron et le persil à la préparation.

6. Fermer le couvercle et laisser dans la mijoteuse une dizaine de minutes avec le couvercle. Laissez quelques minutes de plus si jamais les pâtes ne sont pas cuites.
7. Ajuster l’assaisonnement au besoin et servir.