Soupe crémeuse au poulet et aux gnocchis

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4-5

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35-38 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 c. table de beurre
- 1 c. table d’huile
- 1 tasse de carottes, coupées en petits dés
- 1 tasse de céleri, coupé en petits dés
- 1 tasse d’oignon jaune, haché
- 3 c. table de gousses d’ail, haché
- 4 tasses de bouillon de poulet
- 2 poitrines de poulet cuites, coupées en dés
- 1 1/2 c. thé de poudre d’ail
- 4 branches de thym frais
- Sel et poivre
- 250 grammes de gnocchis du commerce
- 2 tasses de crème 35%
- 1 c. thé de fécule de maïs
- 2 grosses poignées de bébé d’épinards frais

Facultatif : crouton, fromage, oignons verts ciselés

Préparation

1. Dans un grand poêlon ou une grande casserole, faire chauffer l’huile et le beurre.
2. Ajouter les carottes, les cubes de céleri et l’oignon.
3. Faire cuire pendant 5 minutes à feu moyen vif en brassant de temps à autre.
4. Ajouter l’ail et cuire 1 minute.
5. Déglacer avec le bouillon.
6. Ajouter le poulet, la poudre d’ail et les branches de thym.
7. Saler et poivrer.
8. Porter à ébullition et réduire à feu moyen.
9. Ajouter les gnocchis et laisser mijoter 5 minutes.
10. Ajouter la crème et la fécule de maïs préalablement dilué dans un peu d’eau.
11. Laisser mijoter pendant 10 minutes en brassant de temps à autre.
12. Ajouter les épinards et laisser mijoter un autre 10 minutes.
13. La soupe doit avoir épaissi sans devenir trop épaisse. Ce n’est pas une crème, mais bien une soupe.
14. Ajuster l’assaisonnement avec du poivre et du sel.
15. Servir tel quel ou avec des croutons, du fromage et des oignons verts.